











Wochenspeisenplan vom 09.02.-13.02.2026 **Fasanenhof Schule**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 Nudeln mit Gemüse-Sahne-Soße <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli <small>Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer Kern- od. Steinfrucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</small>	 Hähnchen-Ravioli dazu Kräutersoße <small>Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</small>	 Seelachs mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln <small>Allergene: Fisch, glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</small>	 Gemüsereis mit einer Tomaten-Pesto-Soße <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 Nudeln mit Gemüse-Sahne-Soße <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 Veganes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse Kern oder Steinfrucht</small>	 Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße <small>Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</small>	 Vegetarisches Fischfilet mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 Gemüsereis mit einer Tomaten-Pesto-Soße <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
	Salatbar <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	Salatbar <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	Salatbar <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	Salatbar <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Obst <small>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	Obst <small>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	Dessert <small>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts bei unserem Ausgabepersonals



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor