











Wochenspeisenplan vom 15.12.-19.12.2025 **Fasanenhof Schule**

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

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



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor