

## Speiseplan

Vom 03. – 07.11.2025

## Wünsche, Anregungen und Kritik an: kueche@montessorischule-sendenhorst.de

Bitte melden Sie eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien in der Küche, damit entsprechende allergenfreie Speisen zubereitet werden können.

	Montag		Dienstag		Mittwoch	Donnerstag		Freitag	
Gut und Lecker	Wurstgulasch		Frikadellen	ai, h	PÄDAGOGISCHER	Hühnerschnitzel	a1, h	Carbonara	
Fleischlos fit	Hirsegericht		African Stew		TAG	Thai-Gemüsecurry	m3	Reispfanne	
Beilage	Nudeln Reis	a1	Nudeln Kartoffeln	a1		Nudeln Reis, Kartoffeln	a1	Nudeln Reis	
Gemüse	gebr. Spitzkohl Erbsen Bunter Salat		Champignon Blumenkohl Möhrensalat			Broccoli Mais Gurkensalat		Bohnen Schwarzwurzeln Eisbergsalat	
Soßen	Tomatensoße Sahnesoße	a1, 0	Tomatensoße Sahnesoße Pfefferrahmsoße	a1, 0		Tomatensoße Sahnesoße	a1, 0	Tomatensoße Sahnesoße	a1, 0
Dessert	Joghurt mit Pfirsich	I	Vanillepudding	I		Götterspeise mit Vanillesoße	0 I	Quarkspeise	1

Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - Nitritpökelsalz, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig,

a1 - enth. Weizen-Gluten, a2 - enth. Dinkel-Gluten, a3 - enth. Hafer-Gluten, a4 - enth. Gerste-Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Soja (gen-teh-frei), I - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Haselnüsse, m2 - enth. Mandeln, m3 - enth. Kokosnuss, t - enth. Selerie, u - enth. Selerie, u - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxide/Sulfite, x - enth. Lupinen.

