Montessori-Schule Sendenhorst e.V.

Speiseplan

Vom 09. – 13.11.2026

Wünsche, Anregungen und Kritik an:
kueche@mg-sh.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	Grünkohl mit Mettwurst	Köttbular a1, h	Hähnchenschnitzel a1, h	PÄDAGOGISCHER TAG	Krautnudeln a1 mit Speck
Fleischlos fit	Chili sin Carne	Omelett h	Linsencurry m3		Falafel
Beilage	Nudeln a1 Reis	Kartoffelü+ree l Nudeln a1	Nudeln a1 Reis		Nudeln a1 Reis
Gemüse	Bohnen Mais	Blumenkohl Möhren	Erbsen Kohlrabi		Broccoli Schwarzwurzeln
Soßen	Tomatensoße Sahnesoße 0	Tomatensoße Sahnesoße 0 Rahmsoße	Tomatensoße Sahnesoße 0 Currysoße		Tomatensoße Sahnesoße 0 Kräutersoße
Dessert	Spaghetti-Eis-Dessert l	Karamelpudding l	Quarkspeise l		Apple Crumble a1

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. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Haselnüsse, m2 - enth. Mandeln, m3 - enth. Kokosnuss, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxide/Sulfite, x - enth. Lupinen.

- Veganes Hauptgericht, sonst sind vegane bzw. Milchfreie Varianten vorhanden

Pläne können sich ändern.