

FLEISCHEREI

☎ 06625/343812

IM AULACENTER:

MO-FR: 06 UHR - 18:30 UHR
SA: 06 UHR - 16:00 UHR
SO: 07 UHR - 10:30 UHR

MIT SPAß DABEI



SCHÄFER

Gesamtschule Niederaula Menüplan Vom 09. - 12.02.2026

Montag	Krautrouladen mit Salzkartoffeln (1, 3, 9)
	Curry-Hähnchen-Geschnetzeltes mit Reis (7, 9)
Dienstag	Currywursttopf mit Nudeln (1, 3, D, E, L)
	Hähnchen Peppadew mit Kroketten (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Jägerschitzel mit Kroketten (1, 3, 7, 9)
	Mac'n Cheese Nudelaufauf mit Hähnchen (1, 3, 7, 8)
Donnerstag	Spare Ribs mit Wedges (1)
	Hähnchenschenkel mit Gemüsereis (9)

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:			
(1)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Hybridstämme davon)	(8)	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
(2)	Krebstiere	(9)	Sellerie
(3)	Eier	(10)	Senf
(4)	Fisch	(11)	Sesamsamen
(5)	Erdnüsse	(12)	Schwefeldioxid und Sulfite einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
(6)	Soja	(13)	Lupinen
(7)	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	(14)	Weichtiere