

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. - 12.03.2026

Montag	Hackbraten mit Kartoffeln und Gemüse (1, 3, 9, D, E, L)
	Knusperbrüstchen mit Curry-Sauce und Pommes (1, 3, 7, 9)
Dienstag	Jägerschnitzel mit Knöpfe (1, 3, 7, 9)
	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (3, 7, 9)
Mittwoch	Camembert-Lendchen mit Herzoginkartoffeln (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	Hausmacher Käsespätzle (1, 3, 7, 9)
Donnerstag	Pfefferschnitzel mit Kroketten (1, 3, 7, 9)
	Hähnchen „Palermo“ (Hähnchen mit Ratatouille und Käse überbacken) mit Reis (7, 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