

FLEISCHEREI

IM AULACENTER:

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

MIT SPAß DABEI



☎ 06625/343812

SCHÄFER

Gesamtschule Niederaula Menüplan Vom 27. - 30.04.2026

Montag	Hacksteak mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1, 3, 7, 9)
	Hähnchen „Peppadew“ mit Reis (7, 9)
Dienstag	Jägerschnitzel mit Köpfle (1, 3, 7, 9)
	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (3, 7, 9)
Mittwoch	Bratwurst mit Salzkartoffeln und Gemüse (9, D, E, L)
	Curry-Hähnchengeschnitztes mit Reis (1, 7, 9)
Donnerstag	Rahmschnitzel mit Pommes (1, 3, 7, 9)
	Spaghetti Carbonara (1, 3, 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