

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 22. - 24.06.2026

Montag	Krautrouladen mit Salzkartoffeln (1, 3, 9)
	Hähnchensteak mit Rahmsoße und Gnocchi (7, 9)
Dienstag	Currywursttopf mit Pommes (1, D, E, L)
	Tortellini mit Käsesoße (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Kerspenhäuser Schnitzel mit Kartoffelgratin (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	Tessiner Hähnchen mit Kroketten (1, 7, 8, 9)
Donnerstag	(Wandertag)

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