

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 30.06. - 02.07.2025

Montag	Chili con Carne (7, 9)
	Nacho Hähnchen mit Rösti (1, 3, 9)
Dienstag	Doppelte Currywurst mit Pommes (1, D, E, L)
	Rigatoni in Schinken-Champignon-Sahne-Soße (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Paprika-Schnitzel mit Kroketten (1, 3, 7, 9)
	Hausmacher Käsespätzle (1, 3, 7, 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