

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 25. - 28.08.2025

Montag	Krautrouladen mit Salzkartoffeln (1, 3, 9)
	Hähnchen „Hawaii“ mit Rösti (7, 9)
Dienstag	Jägerschüssel mit Knöpfle (1, 3, 9)
	Hausmacher Käsespätzle (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Kerspenhäuser Schnitzel mit Kartoffelgratin (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	Curry-Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (7, 9)
Donnerstag	Holzfallersteak mit Spiegelei und Bratkartoffeln (3, 9, D, E, L)
	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