

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 15. - 18.09.2025

Montag	Hacksteak mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	Bärlauch Hähnchen mit Knöpfle (1, 3, 9)
Dienstag	Currywursttopf mit Reis (9, D, E, L)
	Hähnchen „Athen“ mit Reis (7, 9)
Mittwoch	Spareribs mit Wedges (1)
	Nachos Hähnchen mit Rösti (1, 3, 9)
Donnerstag	Pfefferschnitzel mit Spätzle (1, 3, 7, 9)
	Schupfnudeln in Schinken-Sahnesoße (1, 3, 7, 9, D, E, L)

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