

FLEISCHEREI

IM AULACENTER:

MO-FR: 06 UHR - 18:30 UHR

SA: 06 UHR - 16:00 UHR

SO: 07 UHR - 10:30 UHR

☎ 06625/343812

SCHÄFER

MIT SPAß DABEI



Gesamtschule Niederaula Menüplan Vom 29.09. - 02.10.2025

Montag	Chili con Carne mit Reis (7, 9)
	Hähnchen Metaxa mit Nudeln (1, 7, 9)
Dienstag	Currygulasch mit Spätzle (1, 3, 7, 9)
	Hähnchenschenkel mit Gemüsereis (9)
Mittwoch	Paprika-Schnitzel mit Pommes (1, 3, 9, 7)
	Hack-Käse-Lauchsuppe mit Brötchen (1, 7, 9)
Donnerstag	Letzter Schultag vor den Herbstferien Unterrichtsende nach der 3. Stunde

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