

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 20.01. - 23.01.2025

Montag	Hausmacher Lasagne (1, 3, 7, 9)
	Hausmacher Eintopf mit Würstchen und Brötchen (1, D, E, L)
Dienstag	Gyrosauflauf mit Reis (7, 9)
	Tortellini mit Käsesoße (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Wiener Schnitzel mit Kartoffelgratin (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	Hähnchen Peppadew mit Reis (1, 7, 9)
Donnerstag	Cheeseburger mit Pommes (1, 7, 11)
	Hähnchengeschnetzeltes mit Gnocchi (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