

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 22. - 24.04.2025

| | |
|------------|---|
| Montag | - Ostermontag - |
| Dienstag | Hacksteak mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1, 3, 7, 9) |
| | Nudelaufauf mit Hähnchen und Gemüse (1, 3, 9) |
| Mittwoch | Bratwurst mit Pommes und Salat (7, 9, D, E, L) |
| | Hähnchen-Rahmschnitzel mit Spätzle (1, 3, 7, 9) |
| Donnerstag | Wiener Schnitzel mit Herzoginkartoffeln (1, 3) |
| | Hausmacher Grüne Soße mit Salzkartoffeln (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 |