

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 28.09. - 01.10.2026

Montag	Spaghetti Bolognese (1, 3, 9)
	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (3, 7, 9)
Dienstag	Hausmacher Kartoffelwurst mit Bratkartoffeln und Gemüse (1, 8, D, G)
	Hähnchen-Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse (9)
Mittwoch	Spareribs mit Wedges (1)
	Chicken Drumsticks mit Gemüsereis (9)
Donnerstag	Paprika-Schnitzel mit Kroketten (1, 3, 7, 9)
	Hähnchengrilltoast mit Spiegelei und Guacamole (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