FLEISCHEREI SCHÄFER
☎ 06625/343812
IM AULACENTER:
MO-FR: 06 UHR - 18:30 UHR
SA: 06 UHR - 16:00 UHR
SO: 07 UHR - 10:30 UHR



Gesamtschule Niederaula
Menüplan
Vom 09. – 12.11.2026

Montag	**Spaghetti Bolognese** (1, 3, 9)
	Camembert „Knusperbrüstchen" mit **Kartoffelgratin** (1, 3, 7, 9)
Dienstag	**Bratwurst** mit **Gemüse** und **Salzkartoffeln** (9, B, D, G)
	Trüffel-Hähnchen mit **Spätzle** (1, 3, 9)
Mittwoch	**Schaschliktopf** mit **Kartoffeln** (9)
	Nachos-Hähnchen mit **Rösti** (1, 3, 7, 9)
Donnerstag	**Cordon Bleu** mit **Pommes** (1, 7, 9, B, D, G)
	Tortellini mit **Käsesoße** (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