

# 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 31.03. - 03.04.2025

Montag	<b>Gefüllte Paprika</b> mit Reis und Tomatensoße (1, 9)
	<b>Hähnchensteak</b> mit Rahmsoße und Spätzle (1, 3, 7, 9)
Dienstag	<b>Doppelte Currywurst</b> mit Pommes (1, D, E, L)
	<b>Hähnchen Metaxa</b> mit Gnocchi (1, 7, 9)
Mittwoch	<b>Cordon Bleu</b> mit Kroketten (1, 3, 7, 9, D, E, L)
	<b>Tortellini</b> mit Käsesoße (1, 3, 7, 9)
Donnerstag	<b>Rahmgeschnetztes</b> mit Spätzle (1, 3, 7, 9)
	<b>Penne Bolognese</b> (1, 3, 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