

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 16. - 19.03.2026

Montag	Hacksteak mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1, 3, 9, D, E, L)
	Pilzpflanne mit Bratkartoffeln und Kräuter Dip (7, 9)
Dienstag	Gyros mit Pommes, Zwiebeln und Tsatsiki (1, 7, 9)
	Überbackener Feta mit Gemüse und Kartoffeln (1, 3, 7, 9)
Mittwoch	Rahmschnitzel mit Spätzle (1, 3, 7, 9)
	Fischdöner (mit Backfisch) mit Zwiebeln, Tomate und Remoulade (1, 3, 4, 7, 9)
Donnerstag	Doppelte Currywurst mit Pommes (1, D, E, L)
	Hähnchensteak mit Pilzrahmsoße und Kroketten (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