











Wochenspeisenplan vom 08.06.-12.06.2026 **Grundschule Nieste**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 <p>Tortellini Tricolore mit Rindfleisch-Gemüse Füllung dazu Käsesoße</p> <p>Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>	 <p>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsoße dazu Reis</p> <p>Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer Kern- od. Steinfucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Rinderfrikadelle mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose), Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfucht</p>	 <p>Penne all Arrabiata mild (Soße mit Auberginen, Zucchini)</p> <p>Allergene: Weizen, glutenhaltiges Getreide, Fische, Milch inkl. Laktose sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfucht</p>	 <p>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Eier; sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfucht</p>
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 <p>Tortellini mit Gemüsefüllung dazu Käsesoße</p> <p>Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</p>	 <p>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsoße dazu Reis</p> <p>Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer Kern- od. Steinfucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Vegane Frikadelle mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln</p> <p>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Glutenhaltige Getreide; Eier; Weizen sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfucht</p>	 <p>Penne all Arrabiata mild (Soße mit Auberginen, Zucchini)</p> <p>Allergene: Weizen, glutenhaltiges Getreide, Fische, Milch inkl. Laktose sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfucht</p>	 <p>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Eier; sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfucht</p>
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
<p>Frischer Blattsalat mit American Dressing</p> <p>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>			<p>Möhrensalat</p> <p>Allergene, Senfkörner, e und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<p>Dessert</p> <p>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst</p> <p>Allergene: Steinfucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst</p> <p>Allergene: Steinfucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Dessert</p> <p>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor