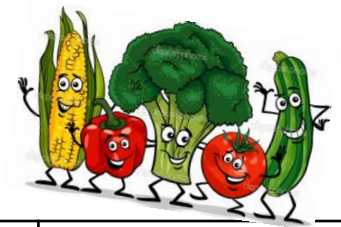


# Speiseplan Schüler



STREBERSDORF

Hey, bitte denkt immer daran euch regelmäßig die Hände zu waschen. Gerade in diesen Zeiten ist das besonders wichtig. Ich hoffe ihr bleibt gesund und ich freue mich wenn ich euch nach Ostern wieder bekochen darf.



	traditionell	vegetarisch	Jause	Abendessen
16.03.2020 <b>Montag</b>	Rindsuppe mit 5-Kornnockerl <b>A, C, L</b> Spätzlepfanne mit Schinken und Gemüse <b>A, C, G</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Schokopudding <b>G</b>	Kichererbseneintopf mit Gemüse  -	Mischbrot Butter Schnittlauch BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, G</b>	Knoblauchhuhn Beilage <b>O, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
17.03.2020 <b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe <b>A, L</b> Hamburger Brötchen, Salate, Dip Pommes Frites <b>A, G</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Joghurt mit Äpfel und Zimt <b>G</b> oder Obst	Überbackene Gnocchi mit Julienne Gemüse <b>A, C, G</b>	Krapfen Molkegetränk BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, F, N</b>	Verschiedene Salate mit Gebäck <b>A, C, G, D, M</b>
18.03.2020 <b>Mittwoch</b>				
19.03.2020 <b>Donnerstag</b>				
20.03.2020 <b>Freitag</b>				<b>Änderungen vorbehalten</b> Gabriele Aberle Gerald Deutsch

**Allergeninformation:**

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere