

Speiseplan 29.04. - 03.05.2024

Mensa

Anna-Schmidt-Schule

Staatlich anerkannte Privatschule in Frankfurt am Main



Montag

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous, Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse) und Paprikadip

a, a1, g, i, 3



oder

Spaghetti Bolognese (Rind) mit Reibekäse
(100% Bio)

a, a1, g, i, 3



Dienstag

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
mit Bio-Reis

i



oder

Ungarischer Gulasch mit
Eierknöpfle

a, a1, a3, c, i, l, 1, 5, 8



Mittwoch

Feiertag



oder

Feiertag



Donnerstag

Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte,
Sellerie) mit Tomatensauce und Reibekäse

a, a1, g, i



oder

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda
(100% Bio)

a, a1, g, i



Freitag

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse
dazu Semmelknödel

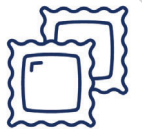
a, a1, a3, c, g, i, l, 1, 4, 5



oder

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse,
Brokkoli), dazu Kartoffelsalat (100% Bio)

a, a1, c, i, j, 3



Täglich findet Ihr eine vielfältige Auswahl an unserer marktfrischen Salattheke.
Es kann täglich zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen.

FPS CATERING | quality delivered

Folgende DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

1 Farbstoff	5 geschwefelt	9 Süßungsmittel
2 Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 Phenylalaninquelle
3 Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 Milcheiweiß
4 Geschmacksverstärker	8 Phosphat	

Folgende DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	i Sellerie
a1 Weizen	c Eier	h1 Mandel	j Senf
a2 Roggen	d Fisch	h2 Haselnüsse	k Sesam
a3 Gerste	e Erdnuss	h3 Walnuss	l Schwefeldioxid
a4 Hafer	f Soja	h4 Kaschunuss	m Lupine
a5 Dinkel	g Milch/Milcherzeugnisse	h5 Pekannuss	n Weichtiere
a6 Kamut		h7 Pistazie	
		h8 Macadamianuss	