Michael-Schule Frankfurt-Griesheim

SPEISENPLAN

24.02.25 bis 27.02.25

KW 9 Winter 2. 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Suppe	Rote Bete Suppe		Gemüsebrühe m Tofu	Linsensuppe	Informationen
	vegan, glutenfrei F;		vegan, glutenfrei F;	vegan, glutenfrei 0	
Hauptgericht	Blumenkohl-Kartoffel-Curry	Linsen-Gemüse-Eintopf mit Spätzle	Gemüse-Bolognese	Rübenragout	
	vegan, glutenfrei K;	vegan, glutenfrei I; J;	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei I;	
Beilage	Naturreis	Brot	Penne-Nudeln	Schupfnudeln	
	vegan, glutenfrei 0	vegan Ab;	vegan Ae;	vegan Aa;	
Gemüse					
Salat	Blattsalat	Chinakohl-Karotten-Salat	gemischter Salat	Spitzkohlsalat	
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei <mark>J</mark> ;	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei <mark>J;</mark>	
Dessert	Mango-Quarkspeise	Joghurt-Beeren-Creme	Apfel-Birnen-Kompott	Karamel-Sahne-Pudding	
	ohne Gluten G;	ohne Gluten G;	vegan, glutenfrei 0	ohne Gluten G;	

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwerzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

03.03.25 bis 06.03.25

KW 10 Fasching

Dienstag Mittwoch **Montag Donnerstag** Faschingsdienstag Rosenmontag Suppe Haferflockensuppe Informationen Karottensuppe vegan, glutenfrei F; vegan, glutenfrei Hauptgericht Chilli sin Carne Cremige Wirsing-Kartoffeln 0 vegan, glutenfre vegan, glutenfre Beilage Tacos egan, glutenfre Gemüse Salat Frischkost-Salat gemischter Salat 0 vegan, glutenfrei J; egan, glutenfrei Dessert Milchreis mit Apfelmus Vanillepudding vegan, glutenfrei F; G; ohne Gluten

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

10.03.25 bis 13.03.25

KW 11 Winter 2. 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Suppe	Tomatensuppe	Karottensuppe	Maisgrießsuppe		Informationen
	vegan, glutenfrei F ;	vegan, glutenfrei K;	vegan, glutenfrei	0 0	
		T		T =	
Hauptgericht	Lauch-Pilz-Risotto	Wirsingtopf mit Kartoffelkruste	Gemüse-Pizza	Bunter Winter-Eintopf	
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei 0	0 <mark>Ae; G; I;</mark>	vegan, glutenfrei F; J;	
Beilage				Roggenbrot	
				vegan, Ab;	
		<u> </u>		_	
Gemüse					
Salat	Blattsalat	Rote Bete-Salat	gemischter Salat	Chinakohl-Karotten-Sala	
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei K;	vegan, glutenfrei J;	vegan, glutenfrei J;	
Dessert	Rote Grütze m. Vanillesoße	Schoko-Orangen-Muffins	Vanillepudding	Heidelbeer-Joghurt	
	vegan, glutenfrei F;	vegan Ae, F	ohne Gluten G;	ohne Gluten G;	

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

17.03.25 bis 20.03.25

KW 12

Winter 2. 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Suppe	Kichererbsen-Suppe	Lauch-Creme-Suppe	Brühe mit GemEinlage	Gemüse-Creme-Suppe	Informationen
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei	vegan, glutenfrei 0	
Hauptgericht	Biriani-Reispfanne	Gemüse-Lassagna	Grünkohlgemüse	Gemüse-Hirse-Kuchen	
	vegan, glutenfrei 0	0 <mark>Aa, G</mark>	vegan, glutenfrei	vegan, glutenfrei F;	
		<u> </u>	<u> </u>		
Beilage	Basmati-Reis		Kartoffelstampf		
	vegan, glutenfrei 0		vegan, glutenfrei		
		<u> </u>	T		
Gemüse					
Salat	Blattsalat	Frischkost-Salat	Spitzkohlsalat	gemischter Salat	
	vegan, glutenfrei J;	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei K;	vegan, glutenfrei 0	
		Ι	Τ		
Dessert	Michreis mit Apfelmus	Schokopudding	Bananen-Quark	Pfirsich-Creme-Dessert	
	vegan, glutenfrei F;	ohne Gluten G;	ohne Gluten G;	vegan, glutenfrei F;	

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch

24.03.25 bis 27.03.25

KW 13

Winter 2. 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Buchweizensuppe	Kohlrabisuppe		Selleriesuppe
	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei		vegan, glutenfrei F;
			•	.
Hauptgericht	Grünes Thai-Curry	Quinoa-Reis-Buletten	Erbseneintopf	Creme-Gemüse
	vegan, glutenfrei F; Ha;	vegan, glutenfrei F; I;	vegan, glutenfrei 0	vegan, glutenfrei F;
				I
Beilage	Basmatireis		Saatenbrot	Sprirelli-Nudeln
	vegan, glutenfrei 0		vegan Ae;	vegan Ae;
			•	ī
Gemüse		Korotten-Lauch-Soße		
		vegan, glutenfrei		
	Anfal Mähvan Friadhkaat	District	namiashtan Oalat	Object to the Manager of Calab
Salat	Apfel-Möhren-Frischkost	Blattsalat	gemischter Salat	Chinakohl-Karotten-Salat
	vegan, glutenfrei J;	vegan, glutenfrei	0 0	vegan, glutenfrei J;
_	Value Manne Flan	D': L. L. ': 01'	D. (. O.")	A
Dessert	Kokos-Mango-Flan	Dinkelgrießbrei	Rote Grütze m. Vanillesoße	Ananas-Quarkspeise
	0 Ae; G;	ohne Gluten G;	vegan, glutenfrei 0	ohne Gluten G;

Speisenplanänderungen sind vorbehalten

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel 9: mit Phosphat

Allergene: A: Gluten Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer Ae: Dinkel B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch