

Freie Waldorfschule Kaltenkirchen

Speiseplan vom 17.08 – 21.08.2026

(Änderungen vorbehalten)

Montag	Pasta - Tag A, B, K
Dienstag	Fischstäbchen mit Ofenkartoffeln, Erbsen & Möhren und Knobli-Dip A, B, C, 2
Mittwoch	Milchreis mit Apfelmus, Zimt & Zucker A, B,
Donnerstag	Geschnetzeltes vom Huhn mit Gemüse in Sahnesauce mit Basmatireis A, B, C
Freitag	Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan A, B

Es steht immer ein auswahlreiches Salatbuffet zur Verfügung.

Guten Appetit 😊

Zusatzstoffe (1-18) und Allergene (A-N)

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Nitritpökelsalz - 4 mit Nitrat - 5 mit Antioxidationsmitteln - 6 enthält gentechnisch veränderte Organismen - 7 mit Geschmacksverstärker - 8 geschwefelt - 9 geschwärzt - 10 gewachst - 11 mit Phosphat - 12 mit Süßungsmittel(n) - 13 enthält eine Phenylalaninquelle - 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken - 15 chininhaltig - 16 koffeinhaltig - 17 bestrahlt - 18 enthält Emulgator - A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse - B Milch und Milcherzeugnisse - C Eier und Eierzeugnisse - D Fisch und Fischerzeugnisse - E Erdnuss und Erdnusserzeugnisse - F Krebstiere und Krebserzeugnisse - G Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse - H Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - I Soja und Sojaerzeugnisse - J Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse - K Sellerie und Sellerieerzeugnisse - L Senf und Senferzeugnisse - M Senfsamsamen und Senfsamsamenerzeugnisse - N Schwefeldioxid und Sulfite