

Freie Waldorfschule Kaltenkirchen

Speiseplan vom 21.09. – 25.09.2026

(Änderungen vorbehalten)

Montag	Mediterraner Tortellini Auflauf mit Feta und Rucola A, B, C
Dienstag	Calamari Fritti mit Currykartoffeln & Knobi-Dip Vegi: Gemüsebratling mit Currykartoffeln A, B, C, 2
Mittwoch	Eier – Frikassee mit Basmatireis A, B, C
Donnerstag	Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Rahmgemüse A, B
Freitag	Pasta Allerlei, jeder nimmt, was er mag, solange der Vorrat reicht, ansonsten etwas anderes. A, B, C

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