

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 01.11.2021 bis 07.11.2021, 44. Kalenderwoche



Datum	Montag 1.11.2021	Dienstag 2.11.2021	Mittwoch 3.11.2021	Donnerstag 4.11.2021
Menülinie				
Menü I		Steckrüben - Kürbis - Frikadelle ° A, A1 Tomaten - Mangosoße ° I Kartoffeln ° Eisbergsalat und Lollo Bionda ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Gnocchi ° A, A1, C Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Käsesoße ° 1, C, G, I	Grießbrei ° A, A1, G Pflaumenkompott °
Menü II		Chili con carne ° 1, 2, 3, 5, 9, A, A1, I, J, L Eisbergsalat und Lollo Bionda ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Langkornreis °	Schnitzel Schwein ° 6, A, A1, C Rahmsoße ° A, A1, G, I, J Bio - Kohlrabigemüse* ° A, A1, G Kartoffeln °	Hähnchenbrust ° Ratatouillesoße ° A, A1, I, J Kürbisgemüse ° Bio - Penne* ° A, A1
Salatbox		Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F	Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F	Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F
Abgepacktes Dessert		abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, B - enth. Krebstiere, C - enth. Ei, D - enth. Fisch, E - enth. Erdnüsse, F - enth. Soja (gen-tech-frei), G - enth. Milch einschl. Laktose, H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Kaschu(Cashew)nuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, I - enth. Sellerie, J - enth. Senf, K - enth. Sesam, L - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M - enth. Lupinen, N - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)