

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 10.01.2022 bis 16.01.2022, 2. Kalenderwoche



Datum	Montag 10.1.2022	Dienstag 11.1.2022	Mittwoch 12.1.2022	Donnerstag 13.1.2022
Menü I	Sojabolognese ° A, A1, F, G, I Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L Vollkornnudeln Penne ° A, A1	Falafel - Bällchen ° A, A1, K Krautsalat ° 2, 3, 5, I Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, I, K Joghurdip ° 1, G, J	Linsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Bio - Kaiserschmarrn* ° A, A1, C, G Kirschoße °
Menü II	Geflügel - Hacksteak ° A, A1, G, I, J Balkansoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I, J Kartoffeln ° Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L	Hähnchen - Gyros ° A, A1, I, J Krautsalat ° 2, 3, 5, I Fladenbrötchen ° A, A1, K Zaziki ° G	Bratwurst Schwein ° 3, 6, G, I, J Rinderjus ° A, A1, I, J Sauerkraut ° G, I Bio - Kartoffel* ° G	Hähnchenbrust ° Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J Eisbergsalat und Lollo Bionda ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Bio - Reis* °
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	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	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)