

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.08.2022 bis 21.08.2022, 33. Kalenderwoche



Datum	Montag 15.8.2022	Dienstag 16.8.2022	Mittwoch 17.8.2022	Donnerstag 18.8.2022
<b>Menü I</b>	Maistaler ° A, A1, C, G Kartoffeln ° grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Kräuterquarkdip ° 1, G, J	Tofugeschn. in veg. Rahms. "Gyros Art" ° 4, A, A1, F, G, I, J Kartoffeln ° Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Linsensuppe ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Kirschoße °
<b>Menü II</b>	Frikadelle Schwein ° A, A1, C, I, J Balkansoße ° 2, 5, A, A1, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Nudeln ° A, A1, C	Schnitzel Schwein ° 6, A, A1, C Bratensoße ° A, A1, I, J Gebackene Kartoffelscheiben ° 9, L Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Bratwurst Schwein ° 3, 6, G, I, J Bratenjus ° A, A1, I, J Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Valess - Steak ° A, A1, A4, C, G Fruchtige Currysoße ° A, A1, F, G, I, J Kroketten ° A, A1, A3, C, G Eisbergsalat mit Lollo Rosso ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L
<b>Salatbox</b>	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
<b>Abgepacktes Dessert</b>	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)