

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 29.08.2022 bis 04.09.2022, 35. Kalenderwoche



Datum	Montag 29.8.2022	Dienstag 30.8.2022	Mittwoch 31.8.2022	Donnerstag 1.9.2022
Menülinie				
<b>Menü I</b>	Spätzle ° A, A1, C Vegetarische Carbonarasauce ° A, A1, F, G	Pancakes ° A, A1, C, G Rotes Fruchtmus °	Gemüsefrikassee „Holländischer Art“ ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Erbsen ° I Bio - Reis* °	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Käsesoße ° 1, 6, C, G Kartoffeln ° Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L
<b>Menü II</b>	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasauce ° 2, 5, A, A1, I, J Gurkensalat cremig ° 2, G Nudeln ° A, A1	Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse ° 9, A, A1, F, K, L Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Gegrillte Hähnchenstreifen ° Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Sesam - Karottenstick ° A, A1, I, K Asiasoße ° 1, 5, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Bio - Reis* °	Vegetarische Currywurst geschnitten ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, I, J Pommes frites ° Eisberg - Mais - Mix ° 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, 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)