

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 26.09.2022 bis 02.10.2022, 39. Kalenderwoche



Datum	Montag 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022
<b>Menü I</b>	Mini - Gemüse - Maultaschen ° A, A1, C, G, I Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Napolisoße ° I	Valess - Filetstreifen in Currysoße ° 1, 2, 6, 9, A, A1, A4, C, F, G, I, J, L Gebratener Blumenkohl ° I, K Bio - Reis* ° I	Pancakes ° A, A1, C, G Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Rote Linsensuppe veg. ° G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
<b>Menü II</b>	Gemüsegeschnetzeltes ° A, A1, F, G, I, J Bohnen, grün und fein ° I Bio - Reis* ° I	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L Bio - Vollkornreis* ° I	Currywurst Schwein geschnitten ° 3, 6, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, I, J Pommes frites ° Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° 1, 2, 5, 9, A, A1, C, G, I, J, L	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse ° A, A1, G Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J Kartoffeln ° Gurkensalat cremig ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
<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)