

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 28.11.2022 bis 04.12.2022, 48. Kalenderwoche



Datum	Montag 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 1.12.2022
Menü I	Gemüse - Knusperkarree ° A, A1, G, K Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° J Muschelnudeln ° A, A1	Milchreis ° F, G Balkan - Mix ° Dressing diverse ° J Zucker - Zimt °	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Curry - Fruchtsoße ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° J Bio - Reis* °	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Vegetarische Carbonarasoße ° A, A1, F, G
Menü II	Gemüsebolognese ° 2, 5, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° J Muschelnudeln ° A, A1	Hähnchen - Flakes - Pfanne ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Balkan - Mix ° Dressing diverse ° J Zaziki ° G	Vegetarische Pfanne "Toskana Art" ° F, G, I Endivien - Chinakohlsalat ° Dressing diverse ° J Bio - Reis* °	Gemüseschnitzel ° 1, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Rotkohl ° I Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4
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. Parannuss, **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)