

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 05.12.2022 bis 11.12.2022, 49. Kalenderwoche



Datum	Montag 5.12.2022	Dienstag 6.12.2022	Mittwoch 7.12.2022	Donnerstag 8.12.2022
Menülinie				
Menü I	Serbische Bohnensuppe ° I Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Rotes Fruchtmus °	Asiabällchen ° Asiasoße ° 1, 5, I, J grüner Salat ° Dressing diverse ° J Bio - Reis* °	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Käsesoße ° 1, 6, C, G Kartoffeln ° Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° J
Menü II	Gemüsestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I Fingermöhren ° I Nudeln ° A, A1	Putensteak ° F, G, I, J Kräuterbuttersoße hell ° 1, A, A1, F, G, I, J Röstisterne ° Eisbergsalat ° Dressing diverse ° J	Gemüsefrikassee „Holländischer Art“ ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J Kartoffeln ° grüner Salat ° Dressing diverse ° J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Kartoffeln ° Eisberg - Mais - Mix ° Dressing diverse ° J
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, 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/Queenstandnuss, **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)