

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 13.03.2023 bis 19.03.2023, 11. Kalenderwoche



Datum	Montag 13.3.2023	Dienstag 14.3.2023	Mittwoch 15.3.2023	Donnerstag 16.3.2023
Menü I	Mediterrane weiße Bohnensuppe ° G, I Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Apfelmus (vegetarisch) ° 3	Pierogie ° A, A1, C, G grüner Salat ° Dressing Kidsfood ° J Schmand - Dip ° 1, G, J	Bio - Hörnchennudeln* ° A, A1 Eisberg - Mais - Mix ° Dressing Kidsfood ° J Tomatensoße ° I
Menü II	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße vegetarisch ° 2, 5, A, A1, I Gebratener Blumenkohl ° I, K Kartoffeln °	Seelachsfilet mehliert ° A, A1, D, G Zitronensoße ° G Kartoffeln ° Gurkensalat in Vinaigrette in Würfeln °	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, A, A1, G, I, J grüner Salat ° Dressing Kidsfood ° J Bio - Reis* °	Bratwurstschnecke Geflügel ° 3 Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G
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. 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)