

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 20.03.2023 bis 26.03.2023, 12. Kalenderwoche



Datum	Montag 20.3.2023	Dienstag 21.3.2023	Mittwoch 22.3.2023	Donnerstag 23.3.2023
<b>Menü I</b>	Blumenkohlcrèmesuppe mit Kartoffelw. ° A, A1, G, I grüner Salat °° Dressing diverse ° C, G, I, J Sandwich - Toastscheibe ° A, A1, G	Valess - Ragout mit Bio - Gemüse° ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J Erbsen ° I Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf ° G, I Vegetarische Rahmsoße ° A, A1, G, I, J Eisberg - Endivien - Möhren - Mix °° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gemüsemaultaschen kg ° A, A1, C, G, I Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, I, J Gemüsecrèmesoße ° A, A1, F, G, I, J
<b>Menü II</b>	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, F, G, I, J Buntes Marktgemüse ° G, I Röstiecken ° A, A1, C	Hähnchen - Spieß ° F Sweet - Chili - Soße ° 2, 5, I Kartoffelwedges ° A, A1 Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, I, J	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° 6, A, A1, F, G, I, J Blumenkohl ° G, I Spätzle ° A, A1, C	Putensteak ° F, G, I, J Endivien - Mix °° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Reis* °° Chunky - Salsa - Dip ° 2, 5, I
<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)