

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 27.03.2023 bis 02.04.2023, 13. Kalenderwoche



Datum	Montag 27.3.2023	Dienstag 28.3.2023	Mittwoch 29.3.2023	Donnerstag 30.3.2023
<b>Menü I</b>	Möhren - Kartoffelstampf ° G Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gemüsepufer ° A, A1, A3, A4, C, G, I Erbsen - Möhren cremig ° G, I, J	Gnocchi ° A, A1, C Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Erbsencrèmesoße ° G	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °
<b>Menü II</b>	Rindergulasch "Ungarisch" ° A, A1, I, J Bohnen, grün und fein ° I Nudeln ° A, A1	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Dillsoße ° G, I, J Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Reis* °	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Röstiecken ° A, A1, C Bunter Salatmix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Ketchup ° 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, H9, 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)