

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 25.09.2023 bis 01.10.2023, 39. Kalenderwoche



| Datum | Montag 25.9.2023 | Dienstag 26.9.2023 | Mittwoch 27.9.2023 | Donnerstag 28.9.2023 |
|---------------------|--|--|--|--|
| Menülinie | | | | |
| Menü I | Gemüseaultaschen kg ° A, A1, C, G, I Napolisoße ° I Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L | Kartoffelgratin ° 9, G, L Gemüsesoße ° G, I Gebratener Blumenkohl ° I, K | Pfannkuchen ° A, A1, C, G Bio - Obstmus* ° | Rote Linsensuppe veg. ° I grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3 |
| Menü II | Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J Wirsinggemüse cremig ° A, A1, C, F, G, I Kartoffeln ° | Geflügelgeschnetzeltes "Hawaii" ° I, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Reis* ° | Lachsragout ° I, D, G, I, J Möhren ° I, J Nudeln Fusilli ° A, A1 | Fleischkäsescheibe Geflügel 70-80g ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J Rotkohl ° 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 ° I, 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 ° I, 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 ° I, 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 ° I, 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

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt,

I4 - 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)