

Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.06.2024 bis 30.06.2024, 26. Kalenderwoche



Datum	Montag 24.6.2024	Dienstag 25.6.2024	Mittwoch 26.6.2024	Donnerstag 27.6.2024
Menülinie				
Menü I	Bio - Gemüsebratling* ° A, A1, C, G Bio - Paprikasoße ° Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5 Bio - Nudeln* A, A1	Bio - Nudeln* A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Gemüsesoße hell* ° G, I	Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Chinakohl - Eisbergsalat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Langkornreis ° Quarkdip ° I, G, J	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °
Menü II	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße braun ° I, I, L Kartoffeln ° Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5	Hähnchenschnitzel 80g ° A, A1, A3 Cremige Bratensoße Geflügel ° I, I, L Kartoffeln ° grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Geflügelbratwurst 70 g ° 3, 6, F, G, I, J Geflügelsoße ° I, F, G, I, J, L Sauerkraut ° G, I Kartoffelpüree ° G	Hähnchen - Innenfilet ° Currysoße ° I, A, A1, F, G, I, J Erbsen ° I Bio - Naturreis* °
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, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

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, 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)