

## Menüplan für KW 02/2022 10.01.2022 - 13.01.2022

<b>Menü 1</b>	<i>Allergene</i>	<b>Menü 2</b>	<i>Allergene</i>
---------------	------------------	---------------	------------------

Montag, 10.01.2022	Nudelsuppe		A,C,G,L,M
	<b>Schweinerückensteak</b> "Holzfäller Art" mit Steakkartoffeln Salat vom Buffet	A,G,L,M,S	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Dip und Steakkartoffeln  Salat vom Buffet

Dienstag, 11.01.2022	<b>Wokgemüse mit Hühnerfleisch</b> und Reis Salat vom Buffet	A,G,L,M	<b>Wokgemüse</b> mit Reis  Salat vom Buffet	L,M
	Eisdessert			A,C,G,P

Mittwoch, 12.01.2022	Tomatencremesuppe		A,C,G,L,M
	<b>Faschierter Braten</b> mit Püree und Gemüse  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Überbackene Gemüsespätzle</b>  Salat vom Buffet

Donnerstag, 13.01.2022	<b>Schinkenfleckerln</b>  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Krautfleckerln</b>  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Zwetschkenkuchen			A,C,G,P

**Freitags bitten wir euch für die Verpflegung die Angebote vom Schulbuffet zu nützen.**  
Um sicherzustellen, dass ihr nach der 5. od. 6. Stunde noch die gewünschte Verpflegung bekommt,  
bitten wir euch um **Vorbestellung bis 11:00 Uhr** direkt beim Schulbuffet!  
(Keine Bons - nur mit Barzahlung oder Gutschein)

**Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:**

- A** - für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** - für Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- C** - für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** - für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** - für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** - für Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** - für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** - für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** - für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** - für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** - für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** - für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- "Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."
- "Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können."
- "Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

**Zusatzinformation:**

**S** - Gericht wird mit Schweinefleisch oder daraus gewonnenen Erzeugnissen hergestellt.