

Menüplan für KW 23/2021

07.06.2021 - 10.06.2021

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 07.06.2021	Kürbiscremesuppe			A,C,G,L,M
	Schinkenfleckerln	A,C,G,L,M,S	Krautfleckerln	C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Dienstag, 08.06.2021	Jungschweinebraten mit Serviettenknödel und Rotkraut	A,C,G,L,M,S	Geröstete Semmelknödel mit Ei	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Marillenkuchen			A,C,G,H,O
Mittwoch, 09.06.2021	Frittatensuppe			A,C,G,L,M
	Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter und Petersilkkartoffeln	A,D,G,L,M	Riesengerknödel mit Butter, Mohn und Zucker	A,C,G,O,P
	Salat vom Buffet			
Donnerstag, 10.06.2021	Kärntner Kasnudeln			A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet			
	Fruchtcocktail mit Vanilleeis			C,G,H,O

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 gewonnene 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.