

Menüplan für KW 03/2022

17.01.2022 - 20.01.2022

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

Montag, 17.01.2022	Gemüsesuppe		A,C,G,L,M	
	Gyrosteller mit Tzatziki Salat vom Buffet	A,G,L,M,S	Falafel mit Tzatziki Salat vom Buffet	A,C,G,L,M

Dienstag, 18.01.2022	Spaghetti "Carbonara" Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gefüllte Röstitaschen auf Gemüseragout Salat vom Buffet	A,CL,M
	Milchreis mit Zimtucker			G,P,O

Mittwoch, 19.01.2022	Kartoffelcremesuppe		A,G,L,M	
	Gebratene Hühnerkeule mit Erbsenreis Salat vom Buffet	A,G,L,M	Mozzarellasticks mit Wedges Salat vom Buffet	A,C,G,L,M

Donnerstag, 20.01.2022	Kärntner Ritschert mit Schwarzbrot Salat vom Buffet	A,G,L,M,S	Tortellini Ricotta Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Marmeladepalatschinke			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.