

Menüplan für KW 21/2023

22.05.2023 - 25.05.2023

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 22.05.2023	Tortelloni mit Fleischfülle mit leichter Rahmsoße Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Kuchen			A,C,G,O
Dienstag, 23.05.2023	Backerbsensuppe			A,C,G,L
	Rindsgeschnetzeltes mit Nockerln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	Kaiserschmarren mit Apfelmus	A,C,G
Mittwoch, 24.05.2023	Gebratene Schweineschulter mit Kartoffeln und Rotkraut Salat vom Buffet	A,G,L,M,S	Falafel mit Ofengemüse und Dip Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Joghurt mit Früchten			G,O
Donnerstag, 25.05.2023	Tomatencremesuppe			A,C,G,L
	Grenadiermarsch Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Überbackene Nudel-Gemüsepfanne	A,C,G,L,M

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 gewonnen 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.