

Menüplan für KW 48/2022 28.11.2022 - 01.12.2022

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

Montag, 28.11.2022	Leberknödelsuppe	A,C,G,L,S	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Spaghetti "Carbonara"		Röstitaschen mit Frischkäse	
	Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Salat vom Buffet	A,C,G,L,M

Dienstag, 29.11.2022	Geschnetzeltes mit Petersilkkartoffeln und Gemüse	A,C,G,L,M,S	Spinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Schokopudding			A,C,G,O

Mittwoch, 30.11.2022	Tomatencremesuppe			A,C,G,L
	Hendlspeiß auf Wokgemüse mit Reis	A,C,G,L,M	Gemüsecurry mit Reis	
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	A,C,G,L,M

Donnerstag, 01.12.2022	Erdäpfelgulasch mit Würstel	A,C,G,L,M,S	Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Schnittlauch	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Marmeladepalatschinke			A,C,G,H

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.