

Menüplan für KW 04/2024 22.01.2024 - 25.01.2024

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 22.01.2024	Schulterbraten mit Rotkraut und Kartoffeln	A,C,G,L,M,S	Spinatknödel mit Käserahmsauce	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Melonenmix				
Dienstag, 23.01.2024	ABC-Suppe			A,C,G,L
	Selchroller mit Püree und Gemüse	A,C,G,L,M,S	Schupfnudeln mit Kompott	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Mittwoch, 24.01.2024	Gemüsecremesuppe			A,C,G,L
	Curryrahmgeschnezeltes vom Hendl, mit Reis	A,C,G,L,M	Vegetarische Asiapfanne mit Eierreis	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Donnerstag, 25.01.2024	Spaghetti "Bolognese" (mit Fleischsugo)	A,C,G,L,M,S	Spaghetti "Puttanesca" (mit Tomaten, Zwiebel und Oliven)	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Pudding				A,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	H - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B - für Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse	L - für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M - für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N - für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O - für Schwefeldioxid und Sulfite
F - für Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P - für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G - für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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.