

Menüplan für KW 05/2024

29.01.2024 - 01.02.2024

	Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene	
Montag, 29.01.2024	Grießnockerlsuppe				A,C,G,L
	Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gebackene Champignons mit Petersilkartoffeln und Dip Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	
Dienstag, 30.01.2024	Eierschöberlsuppe				A,C,G,L
	Nudel-Gemüsepfanne mit Schinken, mit Käse überbacken Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Nudeln mit Linsensugo Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	
Mittwoch, 31.01.2024	Chili con Carne mit Reis Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gemüsecurry mit Reis Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	
	Kompott				A,G,P
Donnerstag, 01.02.2024	Käsespätzle mit Röstzwiebel Salat vom Buffet				A,C,G,L,M
	Marillenpalatschinke				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 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.