

## Menüplan für KW 15/2024

08.04.2024 - 11.04.2024

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 08.04.2024	Gulaschsuppe	A,C,G,L,M	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus	A,C,G,L,M	<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Dienstag, 09.04.2024	<b>Karreekotelett</b> mit Letscho und Wedges	A,L,M,S	<b>Geröstete Kasnudeln</b>	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Fruchtjoghurt			G,O
Mittwoch, 10.04.2024	Grießnockerlsuppe			A,C,G,L
	<b>Hühnerfilet</b> mit Püree und Gemüse	A,G,L,M	<b>Gemüsecurry</b> mit Püree	F,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Donnerstag, 11.04.2024	<b>Chili con Carne</b> mit Reis	A,C,G,L,M,S	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Sauerrahmdip	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Obst			O

**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:**

<b>A</b> - für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> - für Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse	<b>L</b> - für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> - für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> - für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> - für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> - für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> - für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> - für Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> - für Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> - für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> - für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> - 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.