

## Menüplan für KW 47/2023

20.11.2023 - 23.11.2023

	<b>Menü 1</b>	<i>Allergene</i>	<b>Menü 2</b>	<i>Allergene</i>
Montag, 20.11.2023	Tomatencremesuppe			A,C,G,L
	<b>Gebratene Knackwürstel</b> mit Kartoffelpüree und Kürbisragout  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Ofenkartoffel</b> mit Kürbisragout  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
Dienstag, 21.11.2023	<b>Hühnerfilet</b> mit Zartweizen und Gemüse  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	<b>Mediterranes Gemüsefrittata</b>  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Apfeltiramisu			A,C,G,O
Mittwoch, 22.11.2023	Frittatensuppe			A,C,G,L
	<b>Reisfleisch</b>  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Kichererbsenaufbau</b> mit Blattspinat und Schafskäse  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
Donnerstag, 23.11.2023	<b>Tortelloni mit Fleischfülle</b> mit Rahmsoße  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Gemüsestrudel</b> mit Dip  Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Joghurt mit Früchten			G,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>B</b> - für Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse <b>C</b> - für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>D</b> - für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) <b>E</b> - für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>F</b> - für Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>G</b> - für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>H</b> - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>L</b> - für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>M</b> - für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>N</b> - für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <b>O</b> - für Schwefeldioxid und Sulfite <b>P</b> - für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse <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.