

Menüplan für KW 48/2023

27.11.2023 - 30.11.2023

	Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag, 27.11.2023	Zucchini cremesuppe			
	Gyros von der Pute mit Tzatziki Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	Schupfnudeln mit Mohnbutter und Kompott Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Zucchini cremesuppe			
Dienstag, 28.11.2023	Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gebackener Karfiol mit Petersilkartoffeln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Frisches Obst			
	Frisches Obst			
Mittwoch, 29.11.2023	Backerbsensuppe			
	Nockerl-Gemüsepfanne mit Würsteln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gemüse-Nockerlpfanne mit Käse überbacken Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Backerbsensuppe			
Donnerstag, 30.11.2023	Spaghetti "Bolognese" mit Sugo Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Spaghetti mit Basilikumpesto Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Schokomousse			
	Schokomousse			

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.