



schul
buffet

SERVUS

AHS Schulzentrum Spittal/Drau

HERMANN MARCHETTI

Telefon: 0664/5011951

hermann@marchetti.at

Menüplan für KW 38/2023

18.09.2023 - 21.09.2023

Menü 1

Allergene

Menü 2

Allergene

Montag,
18.09.2023

KEIN KÜCHENBETRIEB

Dienstag,
19.09.2023

Gebratenes Hendlfilet
mit Zartweizen und Karotten

A,C,G,L,M

Gemüseschnitzel
mit Zartweizen und Dip

A,C,G,L,M

Salat vom Buffet

Salat vom Buffet

Apfeltiramisu

A,C,G

Mittwoch,
20.09.2023

Frittatensuppe

A,C,G,L

Schinkenfleckerln

A,C,G,L,M,S

Krautfleckerln

A,C,G,L,M

Salat vom Buffet

Salat vom Buffet

Donnerstag,
21.09.2023

Faschierter Braten
mit Kartoffelpüree und Gemüse

A,C,G,L,M,S

Gnocchi
mit Linsenbolognese

A,C,G,L,M

Salat vom Buffet

Salat vom Buffet

Eisdessert

A,C,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:

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.