



schul
buffet

SERVUS

AHS Schulzentrum Spittal/Drau

HERMANN MARCHETTI

Telefon: 0664/5011951

hermann@marchetti.at

Menüplan für KW 39/2023

25.09.2023 - 28.09.2023

	Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag, 25.09.2023	Buchstabensuppe			A,C,G,L
	Putenrahmschnitzel mit Reis und Gemüse	A,C,G,L,M	Spinat-Käseknödel mit Rahmsauce	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Dienstag, 26.09.2023	Gebackene Tintenfischringe mit Kartoffeln und Soße Tartare	A,C,D,G,L,M	Käsespätzle mit Röstzwiebel	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Marmorkuchen			A,C,G
Mittwoch, 27.09.2023	Grießnockerlsuppe			A,C,G,L
	Spaghetti "Bolognese"	A,C,G,L,M,S	Mediterranes Ofenfrittata	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
Donnerstag, 28.09.2023	Schweinschulterbraten mit Kartoffeln und Rotkraut	A,C,G,L,M,S	Kürbisragout mit Kartoffeln	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Joghurt mit Früchten			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.