

Speiseplan KW18

29.04.2024 – 02.05.2024

4,50 €

Zu jedem Gericht gibt es
1x Obst und ein Getränk

Schüler/in: _____

	Tagesgericht	Allergene	Wahlgericht	
			Nudeln mit Obendrauf » täglich wechselnde Sauce oder Pestó	Chicken-Nuggets mit Pommes
Montag	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	MGE		
Dienstag	Gemüsecurry mit Couscous	MGES		
Mittwoch	Feiertag			
Donnerstag	Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat	GMES		

Art der Zusatzstoffe/Klassenname 1| mit Farbstoff 2| mit Konservierungsstoff 3| mit Antioxidationsmittel 4| mit Geschmacksverstärker 5| geschwefelt 6| geschwärzt 7| gewachst 8| mit Phosphat 9| mit Süßungsmittel 10| enthält eine Phenylalaninquelle 11| enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergene G| glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse K| Krebstiere und Krebserzeugnisse E| Eier und Eiererzeugnisse F| Fisch und Fischerzeugnisse N| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse S| Soja und Sojaerzeugnisse M| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) N| Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecanuss, Paaranuss, Pistacie, Macadamianuss/Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Se| Sellerie und Sellerieerzeugnisse Sen| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Su| Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg pro kg oder l, als 502 angegeben L| Lupine und Lupinenerzeugnisse M| Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse