

*Speiseplan*  
*weiterführende Schule*



vom 23.05.2022 bis 29.05.2022, 21. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!  
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 23.05.2022	Dienstag, 24.05.2022	Mittwoch, 25.05.2022	Donnerstag, 26.05.2022	Freitag, 27.05.2022
Menülinie				Christi Himmelfahrt	Ferientag
<b>Menü 1</b>	gebratenes mehliertes Seehechtfilet D, C, G, K, D1 Zitronensauce D, G, D1 Reis Karottengemüse Gurken-Tomaten- und Eisbergsalat 3, 5, I Essig-/Öldressing 3, 5, K, I Birne	gekochtes Ei A milde Senfsauce D, G, K, D1 Kartoffeln Rote Bete Salat mit Karottensticks 11 Stracciatella-Joghurt G  ☺	Ofenkartoffeln Quark-Leinöl-Dip G mediterranes Gemüse Kraut- und Paprikasalat 3, 5, I Banane  ☺		
<b>Menü 2 - vegetarisch</b>	Asiatische Mie-Nudeln, Wok-Gemüse D, A, M, J, D1 Gurken-Tomaten- und Eisbergsalat 3, 5, I Essig-/Öldressing 3, 5, K, I Birne	Röstitaler, Tomate, Goudakäse überbacken G Kräuterquark G Rote Bete Salat mit Karottensticks 11 Stracciatella-Joghurt G	Gemüsefrikassee mit Valess D, A, G, D1, D4 Couscous D, D1 Kraut- und Paprikasalat 3, 5, I Banane		
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln 13. Gewachst				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja 5				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				