

Speiseplan
weiterführende Schule



vom 06.06.2022 bis 12.06.2022, 23. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 06.06.2022	Dienstag, 07.06.2022	Mittwoch, 08.06.2022	Donnerstag, 09.06.2022	Freitag, 10.06.2022
Menülinie	Pfingsten	Pfingstferien			
Menü 1			Putengyros Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Kräuterdip G Kraut- und Tomatensalat 3, 5, I	Fischstäbchen D, C, D1 Dillsauce D, G, D1 Kartoffeln Blumenkohl Gurkensalat/Paprikastreifen 3, 5, I Quark G Kirschen 3	Gemüse-Kartoffelauflauf (Brokkoli/Karotten Käse überbacken) D, G, D1 Eisberg-/Kohlrabisalat mit Karottensticks 3, 5, I Cocktaildressing 1, 11, A, G, J ☺
Menü 2 - vegetarisch			vegetarisches Gyros M Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Kräuterdip G Kraut- und Tomatensalat 3, 5, I	Pilzragout D, G, D1 Serviettenknödel D, A, D1 Gurkensalat/Paprikastreifen 3, 5, I Quark G Kirschen 3	Linsenbolognese Spiralnudeln D, D1 Eisberg-/Kohlrabisalat mit Karottensticks 3, 5, I Cocktaildressing 1, 11, A, G, J
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln 13. Gewachst				
Allergene:	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, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	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				