Allergenspeisekarte Jugendliche

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 03.02.2020 bis 09.02.2020, 6. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 3.2.2020	Dienstag 4.2.2020	Mittwoch 5.2.2020	Donnerstag 6.2.2020
Menü I Jugendliche	Knusperschnitzel vom Schwein ° 6, A, A1 Rahmsoße ° A, A1, G, I, J Minions - Kartoffelfiguren '° Cole Slaw - Salat ° 2, C, G	Schweinegulasch ° A, A1, I, J Mini - Kartoffelklöße ° 3, G, I Eisbergsalat und Lollo Bionda '° Dressing diverse ° C, G, J	Rinderbolognese ° A, A1, I, J Spaghetti ° A, A1 Endivien - Chinakohlsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Reibekäse ° C, G	Bratwürstchen Schwein ° 3, 6, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J Rotkohl ° I Röstiecken ° A, A1, C
Menü II Jugendliche	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Rahmsoße ° A, A1, G, I, J Minions - Kartoffelfiguren '° Cole Slaw - Salat ° 2, C, G	Geflügelgulasch ° 6, A, A1, C, F, G, I, J Mini - Kartoffelklöße ° 3, G, I Eisbergsalat und Lollo Bionda '° Dressing diverse ° C, G, J	Putensteak ° C, F, G, I, J Ajvarsoße ° A, A1 Kartoffeln '° Endivien - Chinakohlsalat '° Dressing diverse ° C, G, J	Bratwürstchen Geflügel ° 3, 6, G, I, J Bratensoße ° A, A1, I, J Rotkohl ° I Röstiecken ° A, A1, C
Menü III Jugendliche	Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse ° 9, A, A1, F, K, L Süß - Saure - Soße ° 2, 5, 9, I, L	Pancakes ° A, A1, C, G Beerenkompott '°	Maistaler ° A, A1, C, G Ajvarsoße ° A, A1 Möhren ° I, J Kartoffeln '°	Süßkartoffelpfanne '° Braune Veggie - Soße ° 1, 9, A, A1, I, J, L Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14

Legende der Zusatzstoffe
1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 9 - geschwefelt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene
A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose,
H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Kaschu(Cashew)nuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss,
I - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf , **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!
Alle Angaben ohne Gewähr.