Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 02.03.2020 bis 08.03.2020, 10. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 2.3.2020	Dienstag 3.3.2020	Mittwoch 4.3.2020	Donnerstag 5.3.2020	Freitag 6.3.2020
Menü I Jugendliche	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 5, 9, I, L Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Langkornreis '°	Hähnchengeschnetzeltes ,,Züricher Art,,° A, A1, C, F, G, I, J Erbsen ° G, I Röstiecken ° A, A1, C	Chili con carne ° 3, A, A1, I, J Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L Fladenbrötchen ° A, A1, K	Hähnchen - Flakes natur ° I Kartoffelpüree ° G Eisbergsalat und Lollo Bionda '° Dressing diverse ° C, G, J Ajvardip herzhaft ° 1, G, J	Knusperfisch Kräuter - Käse ° A, A1, C, D, G, J Pestosoße ° 1, C, G, I, J Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L Makkaroni ° A, A1
Menü II Jugendliche	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 5, 9, I, L Pariser Möhren ° G, I Langkornreis '°	Gemüsepfanne ° G, I Vegetarische "Züricher" - Rahmsoße ° A, A1, G, I, J Endivien - Chinakohlsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Vollkornreis '°	Norwegische Lachssoße mit Porree ° 1, D, G, I, J Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L Vollkornnudeln Fusilli ° A, A1	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Eisbergsalat und Lollo Bionda '° Dressing diverse ° C, G, J Gewürzgurken '° 1, 2, 5 Hot Dog Brötchen 2, A, A1 Röstzwiebeln ° A, A1 Ketchup ° 2, 5, I	Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Geflügel - Rahmsoße ° A, A1, C, F, G, I, J Gebackene Kartoffelscheiben ° 9, L Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L
Menü III Jugendliche	Süßkartoffel - Steckrübenpfanne '° Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Quarkdip ° 1, G, J	Gemüse - Kartoffelsnack ° G Röstiecken ° A, A1, C Endivien - Chinakohlsalat '° Dressing diverse ° C, G, J Radieschendip° 1, G, J	Kürbiskernrösti '° Barbecue - Pfirsichsoße ° 1, 2, 5, A, A1, I, J, 14 Maissalat in Vinaigrette ° 9, J, L Langkornreis '°	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, I Eisbergsalat und Lollo Bionda '° Dressing diverse ° C, G, J Joghurt - Minz - Dip ° G	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Pflaumenkompott '° Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, I, J, L
Dessert	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	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	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	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	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.

Bei der Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt.
Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.