Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 08.04.2024 bis 14.04.2024, 15. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 8.4.2024	Dienstag 9.4.2024	Mittwoch 10.4.2024	Donnerstag 11.4.2024	Freitag 12.4.2024
Menü I Jugendliche	Knusperschnitte "Hong Kong" ° A, A1, C, G, H, I, J, K Möhrensalat ° J Langkornreis '° Sweet - Chili - Dip ° 2, 5, A, A1, F, I, J, K	Bio - Nudeln* A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Gemüsebolognese* ° I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Pariser Möhren - Blumenkohl cremig ° I	Kirschgrütze (vegetarisch) '° Schupfnudeln süß ° A, A1, C, G	Bio - Tomatensuppe* ° Bio - Brötchen* ° A
Menü II Jugendliche	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° 2, 5, A, A1, I, J Möhrensalat ° J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Chicken Burger/Taler ° A, A1, A3 Kartoffelwedges ° A, A1 grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Ketchup für Burger ° 2, 5, I Gurkenscheiben °	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" ° I, G, I, L Endivien - Chinakohl - Mix '° Dressing diverse ° C, G, I, J Nudeln ° A, A1	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Eisbergsalat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Langkornreis '°	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J Petersiliensoße ° G Rahmspinat ° G, I Kartoffelpüree ° G
Menü III Jugendliche	Sloppy Joe vegetarisch ° I, 2, 5, F, I, J, L Möhrensalat ° J Bio - Naturreis* '°	Tortelloni vegetarisch ° A, A1, C, G, I grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Tomatensoße ° I	Valess - Geschnetzeltes "Züricher Art" ° I, 6, A, A1, A4, C, G, I, L Möhren ° I Nudeln ° A, A1	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I Erbsen ° I Kartoffeln '°	Omelett ° C, G Petersiliensoße ° G Kartoffelpüree ° G Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert	Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, 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

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 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.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)