Allergenspeisekarte Jugendliche (c&c)

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
Menü I Jugendliche	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J Spätzle ° A, A1, C	Bio - Nudeln* A, A1 Endiviensalat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Tomatensoße* ° I	Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Frischkäsesoße ° C, G Fingermöhren ° I Kartoffeln '°	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Kirschgrütze (vegetarisch) '°	Kartoffelauflauf Bechamel - Gemüsesoße ° G, I Eisberg - Radieschen - Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J
Menü II Jugendliche	Geflügelschnitzel 80 g ° A, A1, A3, C Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I Blumenkohl ° I Spätzle ° A, A1, C	Seelachsfilet mehliert "Müllerin Art" ° A, A1, D, G Dillsoße ° G, I, J Erbsen ° I Kartoffeln '°	Putengeschnetzeltes "Hawaii"° 1, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L grüner Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Langkornreis '°	Hähnchen - Flakes "Gyros - Art" ° 4, J Krautsalat cremig ° 3, G, J Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K Zaziki ° G	Pizza Margherita ° 4, A, A1, G Eisberg - Radieschen - Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J
Menü III Jugendliche	Blumenkohl ° I Spätzle ° A, A1, C Röstzwiebelsoße hell ° A, A1, G	Eitaler ° C, G, I Dillsoße ° G, I, J Kartoffeln '° Endiviensalat '° Dressing diverse ° C, G, I, J	Valess - Geschnetzeltes "Hawaii" ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J Fingermöhren ° I Bio - Naturreis* '°	Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 3, 4, A, A3, A4, F, G, I, J Kartoffelwedges ° A, A1 Krautsalat cremig ° 3, G, J Zaziki ° G	Bio - Ravioli* ° A, A1, G Eisberg - Radieschen - Salat '° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Tomatensoße* ° I
Dessert	Dessert ° 1, 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 ° 1, 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 ° 1, 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 ° 1, 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 ° 1, 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

1 - 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)