

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 05.06.2023 bis 11.06.2023, 23. Kalenderwoche



Datum	Montag 5.6.2023	Dienstag 6.6.2023	Mittwoch 7.6.2023	Donnerstag 8.6.2023	Freitag 9.6.2023
B) Menü 2 ohne Schweinefleisch	Paniertes Putenschnitzel mit Zwiebelrahm Sauce dazu Gartengemüse und Butterreis	Geflügelklößchen in fruchtiger Tomatensauce mit Butternudeln dazu hausgemachter Gurkensalat	Geflügelcurrywurst, Currysauce, Pommes frites mit Mayonaise und Krautsalat rot/weiß		
Zusatzstoffe	1, g, j, a, a1	1, 3, 4, 6, c, j, l, a, a1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, c, f, g, i, j, l, a		
Portionsmenge					
C) Vegetarisch	Veg. Kartoffelsuppe mit Gemüse und einem Brötchen	Kartoffelkürbisrösti auf gedünsteten Marktgemüsen mit einer leichten Thai-Curry-Kokossauce	Hefe Klöße mit hausgemachter Vanillesauce	Fronleichnam	Brückentag
Zusatzstoffe	1, 4, i, j, a, a1	c, g, l, a, a1	1, c, g, i, a, a1		
Portionsmenge					
Dessert	Apfel	Milchstrudel	Banane		
Zusatzstoffe		1, g			
T) Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten		
Zusatzstoffe					

Legende der Inhaltsstoffe

- Energie (Kilokalorien)
- Energie (Kilojoule)
- Proteinheiten
- Eiweiß (Protein)
- Fett
- Kohlenhydrate, resorbierbare

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Geschmacksverstärker, 4 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - coffeinhaltig, 12 - chininhaltig, 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, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf , k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, n - enth. Weichtiere, m - enth. Lupinen, a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Haselnuss, a6 - enth. Kamut, a7 - enth. Macadamianuss, a8 - enth. Mandeln, a9 - enth. Paranuss, a10 - enth. Pekannuss, a11 - enth. Pistazie

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speiseplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!

Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !