



Speiseplan

Schule: **Mengenicher Strasse**



Der Speiseplan gilt für die KW **42**, also vom **18.10.2021** bis **22.10.2021**



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 vegetarisch	4 vegetarische Köttbullar (c) Preiselbeer-Rahmsauce (a1,g) Vollkornreis (-)	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Käsesauce (a1,g,i) Erbsen „natur“ (-)	Lunchpakete	Gebratene Schupfnudeln (a1,c) Kohlrabi und Karotten in Rahm (a1,g)	Kartoffelgratin (a1,c,g)
MENÜ 2 Fleisch/Fisch					
SALAT	Blattsalat in Joghurt-Dressing (a1,c,g)				Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (j)
DESSERT		Vanillepudding (g)			

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 2.1 Mit Nitritpökelsalz
- 2.2 Mit Nitrat
- 2.3 Mit Nitratpökelsalz und Nitrat
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt

- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Mit Phosphat
- 9 Süßungsmittel(n)
- 10 Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- a5 Dinkel
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch, Laktose
- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg pro kg oder l)
- m Lupine
- n Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)

Bio-Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

