



Speiseplan

Schulzentrum West

vom 17.12.2018 bis 21.12.2018



DE-ÖKO-006

Verwendete Bioprodukte
siehe Aushang oder Internet

Ausgabe 1

vegetarisch

Ausgabe 2

Salat

MO	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Apfelmus	Veget.Mexikanische Pfanne mit Mais,Paprika,Roten Bohnen und Reis	Mexikanische Pfanne mit Geflügelfleisch,Mais,rote Bohnen und Reis	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A, C, G, I	A, G, I	A, I	A, C, F, G, H, I, J, K, M, 1
DI	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Kräuterquark und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	C, F, G	C, F, G	G	A, C, F, G, H, I, J, K, M, 1
MI	Bayrische Pfanne mit Zwiebeln, Ei,Schweinefleischkäse und Salat	Veg. Bayrische Pfanne mit Zwiebeln, Ei und Salat	Lauchcremesüppchen* mit einem Brötchen*	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	C, 1	C	A, G, I	A, C, F, G, H, I, J, K, M, 1
DO	Pizza			
	A, G, I	A, G, I		A, C, F, G, H, I, J, K, M, 1
FR				
	A, C, D, F, G	A, C, F, G, I		A, C, F, G, H, I, J, K, M, 1

Zu jedem Essen gibt es eine Nachtschmahlwahl oder ein Getränk

Änderung des Speiseplans vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

A Glutenhaltige Getreide*: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Hybridstämme davon; B Krebstiere*; C Eier*; D Fische*; E Erdnüsse*; F Sojabohnen*; G Milch*; H Schalenfrüchte*: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse; I Sellerie*; J Senf*; K Sesamsamen*;
L Schwefeldioxid und Sulfite*; M Lupinen*; N Weichtiere*; 1 Schweinefleisch*; 2 Nitritpökelsalz; *= und Erzeugnisse daraus

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein

SpeisePLAN© by J. Lindemann