



# Speiseplan

Erich-Fried-Gesamtschule  
vom 24.01.2022 bis 28.01.2022



DE-ÖKO-006

Verwendete Bioprodukte  
siehe Aushang oder Internet

	Ausgabe 1	vegetarisch	Ausgabe 2	Pizza	Salatbuffet	Nudelbuffet
<b>MO</b>	Kartoffeln Kräuter der Provence, mit Bohnen und geriebenem Käse					
	G	A1, I	A1, I, J	A1, G   A1, G, O, 1, 2   A1, G, O, 1	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1	A1, G, I   A1, G, I   A1, G, I
<b>DI</b>	Pommes frites mit Mayonnaise, Tomatenketchup und Salat	Pommes frites mit Paprikagemüse	Pommes frites mit Wurstgulasch vom Schwein und Salat	Pizza Margherita Pizza Schinken gek. Pizza Rustikal 5.4,5.5,5.6	Salatteller nach Wahl mit Beilage	Nudelauswahl mit Soßen* nach Wahl und Salat*
	C, F	A1, G, I	A1, I, 1	A1, G   A1, G, O, 1, 2   A1, G, O, 1	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1	A1, G, I   A1, G, I   A1, G, I
<b>MI</b>	Bratkartoffeln mit Rührei und Salat	Bratkartoffeln mit Rührei und Salat	Rinderrahmgulasch mit Reis und Erbsen	Pizza Margherita Pizza Schinken gek. Pizza Rustikal 6.1,6.2,6.3	Salatteller nach Wahl mit Beilage	Nudelauswahl mit Soßen* nach Wahl und Salat*
	A1, C, G	A1, C, G	A1, G, I	A1, G   A1, G, O, 1, 2   A1, G, O, 1	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1	A1, G, I   A1, G, I   A1, G, I
<b>DO</b>	Milchreis mit Roter Grütze, Zimt und Zucker	veg. Spitzkohleintopf	Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfel	Pizza Margherita Pizza Schinken gek. Pizza Rustikal 6.4,6.5,6.6	Salatteller nach Wahl mit Beilage	Nudelauswahl mit Soßen* nach Wahl und Salat*
	G	G, I	G, I, O, 1	A1, G   A1, G, O, 1, 2   A1, G, O, 1	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1	A1, G, I   A1, G, I   A1, G, I
<b>FR</b>	Zeugnistag Mensa geschlossen					Feiertag
	A1, G, I	A1, G, I	A1, C, D, F, G	A1, G   A1, G, O, 1, 2   A1, G, O, 1	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1	A1, G, I   A1, G, I   A1, G, I

Zu jedem Essen gibt es eine Nachtschmahl oder ein Getränk

Änderung des Speiseplans vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide\*: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)\*, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>2</sup>, Hafer\* und Hybridstämme davon; B Krebstiere\*; C Eier\*; D Fische\*; E Erdnüsse\*; F Sojabohnen\*; G Milch\*; H Schalenfrüchte\*: Mandeln<sup>1\*</sup>, Haselnüsse<sup>2\*</sup>, Walnüsse<sup>2\*</sup>, Kaschunüsse<sup>4\*</sup>, Pecannüsse<sup>2\*</sup>, Paranüsse<sup>2\*</sup>, Pistazien<sup>2\*</sup>, Macadamia\*- und Queenslandnüsse<sup>2\*</sup>; 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