

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche



Datum	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
Menü I BnW	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße veg. ° I, A, A1, G, I, L	---	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* °	Gemüsetaler ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Pikante Soße braun vegetarisch ° I, 5, I, J, L	---
Menü II BnW	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeercremesoße ° A, A1, G, I, J	---	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Fleischkäsescheibe Geflügel ° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	---
Menü III BnW	Köttbullar Schwein ° A, A1, C, J Preiselbeercremesoße ° A, A1, G, I, J	---	Vales - Frikassee ° I, 6, A, A1, A4, C, G, J	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Röstzwiebeln ° A, A1 Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Gewürzgurken ° I, 2, 5 Ketchup ° 2, 5, I	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelssoße ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelssoße ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelssoße ° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° I, 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	---	abgepacktes Dessert ° I, 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	abgepacktes Dessert ° I, 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

I - 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.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)