

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl



einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche

Datum	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
Menü I BnW	Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	---	Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Frischkäsesoße ° C, G	Griepudding (vegetarisch) ° A, A1, G Kirschgrütze (vegetarisch) °	---
Menü II BnW	Geflügelschnitzel 80 g ° A, A1, A3, C Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	---	Putengeschnetzeltes "Hawaii" ° 1, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Hähnchen - Flakes "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	---
Menü III BnW	Schnitzel Schwein 80 g ° 6, A, A1, C Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	---	Vales - Geschnetzeltes "Hawaii" ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J	Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 3, 4, A, A3, A4, F, G, I, J Zaziki ° G	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsauce ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelsauce ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelsauce ° 1, 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 ° 1, 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 ° 1, 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 ° 1, 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

1 - 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)