

*Speiseplan  
weiterführende Schule*



vom 28.04.2025 bis 02.05.2025, 18. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!  
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 28.04.2025	Dienstag, 29.04.2025	Mittwoch, 30.04.2025	Donnerstag, 01.05.2025	Freitag, 02.05.2025
Menülinie					
<b>Menü 1</b>	Valess-Schnitzel D, A, G, D1, D4 Rahmsauce G Kartoffeln Zucchini-Gemüse Birne  ☺	Karotteneintopf J Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Banane optional Wursteinlage (Pute/Rind/Gemüse) 2, 3, 7, J, K	Ferien	Tag der Arbeit	Ferien
<b>Menü 2 - vegetarisch</b>	Kartoffeltaschen G Dip G Birne	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Apfelmus 3 Banane	Ferien	Tag der Arbeit	Ferien
<b>Zusätzlich bieten wir unseren Essengästen täglich eine frische und gut bestückte Pastatheke<sup>D,D1</sup> mit Tomatensauce und Käsesauce<sup>G</sup> sowie eine frische und gut bestückte Salatbar</b>					
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>C</b> Fisch <b>D</b> Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) <b>F</b> Lupinen <b>G</b> Milch <b>H</b> Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) <b>I</b> Schwefeldioxid und Sulfid <b>J</b> Sellerie <b>K</b> Senf <b>L</b> Sesam <b>M</b> Soja				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.  ☺ <b>Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht</b>				

Stand: 20.03.2025