

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026, 12. Kalenderwoche



Datum Menülinie	Montag 16.3.2026	Dienstag 17.3.2026	Mittwoch 18.3.2026	Donnerstag 19.3.2026	Freitag 20.3.2026
Menü I BnW	Bio - Kichererbsen - Gemüsepfanne* ° I Joghurdip ° 1, G, J	---	Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °°	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° A, A1, F, J, K	---
Menü II BnW	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G Preiselbeercremesoße ° I	---	Hühnerfrikassee ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J	---
Menü III BnW	Köttbullar Gemüse (ca. 15-20g) ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I	---	Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsoße ° 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 Nudelsoße ° 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 Nudelsoße ° 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)