

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

einschließlich Zusatzstoffinformation



39. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.9.2026	Dienstag 22.9.2026	Mittwoch 23.9.2026	Donnerstag 24.9.2026	Freitag 25.9.2026
Menülinie					
Menü I BnW	Bio - Kichererbseneintopf* ° I Fladenbrot (4 Port. pro Stück) ° A, A1, K	---	Gemüsegeschnetzeltes ° F, G, I	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	---
Menü II BnW	Chicken Nuggets im Backteig ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße °	---	Rindergeschnetzeltes ° A, A1, I, J	Tortelloni Carne mit Rind ° A, A1, C, G Käsesoße ° G	---
Menü III BnW	Veggie Nuggets ° A, A1, A3, A4, C, F, G Süß - Saure - Soße °	---	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Braune Bio - Gemüsesoße* ° I	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° 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)