

# Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl



einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024, 20. Kalenderwoche

Datum	Montag 13.5.2024	Dienstag 14.5.2024	Mittwoch 15.5.2024	Donnerstag 16.5.2024	Freitag 17.5.2024
Menü I BnW	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I	---	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Linsenbolognese* ° I	Bio - Kartoffelsuppe* ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	---
Menü II BnW	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I, J	---	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Currywurst Geflügel geschn. in Soße ° I, 2, 3, 5, 6, F, G, I, J	---
Menü III BnW	Gemüestäbchen ° A, A1, C, G, I Paprikasoße rot vegetarisch ° 2, 5, I	---	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Rote Fruchtsoße ° I	Veg. Currywurst am Stück 90g ° A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelseife ° 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 Nudelseife ° 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 Nudelseife ° 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)