

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 4.3.2019	Mittwoch 6.3.2019	Donnerstag 7.3.2019	Freitag 8.3.2019
Menü I BnW		Fischstäbchen ° A, A1, D Remoulade ° 1, 2, 3, 5, 9, C, G, I, J, L	Hähnchenragout "Florida" ° 1, 3, 6, A, A1, B, F, G, I, J, K	Rindergulasch "Ungarisch" ° 3, A, A1, I
Menü II BnW		Hähnchenbrust ° Geflügelsoße ° A, A1, C, F, G, I, J	Hähnchenragout "Florida" ° 1, 3, 6, A, A1, B, F, G, I, J, K	Hamburger mit Rindfleisch ° J Gurkenscheibe ° Tomatenscheibe ° Hamburgerbrötchen Normal ° A, A1, K Ketchup für Burger ° 2, 5, I Salat (Burger) °
Menü III BnW		Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Radieschendip ° 1, G, J	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Pflaumenkompott °	Broccoli - Nuss - Ecke ° A, A1, A4, C, G, H, H2, I Currysoße ° 1, 3, A, A1, F, G, 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, C 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, C 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, C Tomatensoße ° I
Abgepacktes Dessert		abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 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, 9, 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, 9, 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 - geschwärtzt, 9 - geschwefelt,
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.