

# Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

## einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 11.02.2019 bis 17.02.2019, 7. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 11.2.2019	Mittwoch 13.2.2019	Donnerstag 14.2.2019	Freitag 15.2.2019
Menü I BnW	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, C, F, G, I, J	Hähnchen Cordon bleu ° 1, 2, 3, 6, A, A1, C, G, I Hollandaise ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Schweinegeschnetzeltes ° A, A1, A3, G, I	Knusper - Seelachs ° 3, A, A1, D Pestosoße ° G, I, J
Menü II BnW	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, G, I, J Geflügelsoße ° A, A1, C, F, G, I, J	Kartoffel "Cordon bleu" ° A, A1, G Hollandaise ° 1, A, A1, A3, C, F, G, J	Putengeschnetzeltes ° 6, A, A1, G, I	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Ajvardip ° 1, G, J
Menü III BnW	Reispfanne "Nasi Goreng" ° A, A1, C, F, G, K Asiasoße ° 2, 5, A, A1, F, I, J	Maistaler ° A, A1, C, G Schnittlauchdip ° 1, G, J	Nudeltaschen Cappellini ° A, A1, C, G Käsesoße ° 1, 2, A, A1, G, I	Milchreis ° G Beerenkompott ° 1
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	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	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 - geschwärzt, 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.