

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 18.02.2019 bis 24.02.2019, 8. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 18.2.2019	Mittwoch 20.2.2019	Donnerstag 21.2.2019	Freitag 22.2.2019
Menü I BnW	Hähnchenpfanne - Döner Art ° F Zaziki ° 2, C, G, J	Tortellini Gartenkräuter ° A, A1, C, G Reibekäse ° 1, 2, G Napolisoße ° I	Knusperschnitzel vom Schwein ° 6, A, A1 Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Hähnchenbrust °° Balkansoße ° 2, 5, A, A1, I, J
Menü II BnW	Hähnchenpfanne - Döner Art ° F Zaziki ° 2, C, G, J	Tricolore Vollkornfusilli ° A, A1 Reibekäse ° 1, 2, G Napolisoße ° I	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Seelachsfilet "Müllerin-Art" ° A, A1, D, G Kräutersoße ° G, I
Menü III BnW	Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Kräuterdip ° 1, G, J	Kichererbsensuppe ° 1, 2, G, I Suppenbrötchen ° 6, A, A1, A3	Süßkartoffel - Bohnenpfanne ° I Joghurt - Chutney - Dip ° G, J	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Kirschkompott °°
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	Bio - Kartoffel* ° G Kräuterquarkdip ° 1, G, J	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 - 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.