

Speiseplan Schulzentrum Masch



	Montag 30.04.2018	Dienstag 01.05.2018	Mittwoch 02.05.2018	Donnerstag 03.05.2018
Hauptkomponente			Hähnchenspieß Süß-Sauersauce ²	Rinderfrikadelle ^{A1,C} Rahmsauce ^G
Gemüsebeilage			Wokgemüse ^{F,I}	Spargel-Karottengemüse in Hollandaise ^{C,G}
Sättigungsbeilage			gebratene Nudeln ^{A1} Naturreis	Kartoffelpüree ^G Kartoffelkroketten ^{C,G}
Tagesaktion			"Suppentopf" Käse-Lauchsuppe ^{1,2,G} mit Putenhack	"Pizza Taxi" Hausgemachte Pizza ^{A1,G} "Mozzarella" ^G
Pasta Box			Hörnli ^{A1} Tomatensauce Brokkolisauce ^G	Penne ^{A1} Tomatensauce Kräutersauce ^{G,J}
Salatbuffet	Bunte Salatauswahl der Saison Dressings: Joghurt ^G , Cocktail ^{C,J} und Essig & Öl			
Dessert vom Buffet	Pudding (Vanille ^G , Schoko ^G oder Karamel ^G), Naturjoghurt ^G und Vanillequark ^{1,G} , Götterspeise ¹ und Rote Grütze ¹ hausgemachte Müslispeise ^{A1,A2,A3,G} und frischer Obstsalat, Obstspalten der Saison			

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 10) mit Süßungsmittel

Allergene

A) *glutenhaltiges Getreide*

A1) Weizen A2) Roggen

A3) Gerste A4) Hafer

A5) Dinkel A6) Kamut

H) *Schalenfrüchte*

H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Kaschunüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia/ Queenslandnuss

B) Krebstiere

E) Erdnüsse

I) Sellerie

L) Schwefeldioxid u. Sulfite

C) Eier

F) Soja

J) Senf

M) Lupinen

D) Fisch

G) Milch- u. Milchprodukte (Lactose)

K) Sesamsamen

N) Weichtiere