Speiseplan Schulzentrum Masch

DLG Catering Service

	Montag 13.05.2019	Dienstag 14.05.2019	Mittwoch 15.05.2019	Donnerstag 16.05.2019
Hauptkomponente	1/2 Lahmacun[A1,F] Tzaziki[G]	Hähnchenknusperschnitzel[A1] Currysauce[C,I]	Fischfrikadelle[A1,D,J] Remouladensauce[11,C,J]	Ital. Lasagne[A1] mit Rinderhack & Tomaten, Mozzarella[G] überbacken
Gemüsebeilage	Zucchinigemüse	Brokkoli-Mandelgemüse	Karottengemüse	mediterranes Gemüse
Sättigungsbeilage	türkischer Reis[A1] Kartoffelpüree[G]	Kartoffelkroketten[C,G] Wildreis	Salzkartoffeln Röstiecken[C,G]	Spaghetti[A1] Kartoffelpüree[G]
Tagesaktion	**Montags immer "Süsser Zahn"** Reibekuchen[A1,C] mit Apfelmus[3]	**"Suppentopf"** Käse- Lauchsuppe[1,2,G]	**"Pizza Taxi"** Hausgemachte Pizza[A1,G] "Salami"[2,3]	**"ohne Fleisch"** "Hirtenpfanne" Bauernspätzle[A1,C] mit Feta[G] & getrockeneten Tomaten
Pasta Box	Bunte Spiralnudeln[A1] Tomatensauce Ricotta-Spinatsauce[G]	Bandnudeln[A1] Tomatensauce Pestosauce[G]	Muschelnudeln[A1] Tomatensauce Maissauce[A1,G]	Penne[A1] Tomatensauce Käsesauce[A1,G]
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]) hausgemachte Müslispeise[A1,A2, A3,G] und frischer Obstsalat, Obstspalten der Saison			

Zusatzsoffe

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

Allergene

A) glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen A2) Roggen
A3) Gerste A4) Hafer
A5) Dinkel A6) Kamut

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

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