Speiseplan Schulzentrum Masch

DLG Catering Service

	Montag 22.05.2023	**Dienstag 23.05.2023**	**Mittwoch 24.05.2023**	**Donnerstag 25.05.2023**
Hauptkomponente	Hacksteak[A1,C,J] Tomaten-Paprikadip[G]	Hänchen Cordon bleu[2,A1,G] braune Sauce	Hänchengeschnetzeltes[G]	Geflügelbockwurst[4,G,I,J] Ketchup[I]
Gemüsebeilage	Grilltomaten	Gemüseplatte	Brokkoligemüse	Möhrengemüse
Sättigungsbeilage	Wedges[A1] Kartoffelpüree[G]	Salzkartoffeln Spätzle[A1,C]	Gemüsereis Kartoffeln	warmer Kartoffelsalat[J] Bratkartoffeln[G]
Tagesaktion	**"Schweinefleisch"** Bratwurstschnecke[2,G,J] Ketchup[I]	**"ohne Fleisch"** Gemüsefrikadellen[A1,C] mit Kräuterquark[G]	**"Pizza Taxi"** Hausgemachte Pizza[A1,G] "Geflügelsalami"[2,3]	**"Auflauf"** überbackene Minibaguettes[2,3A1,D,G]
Pasta Box	Penne[A1] Tomatensauce Sahnesauce[G]	Fussili[A1] Tomatensauce Brokkolisauce[G]	Spaghetti[A1] Tomatensauce Thunfischsauce[D]	Makkaroni[A1] Tomatensauce Fetasauce[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] ,Götterspeise[1] und Rote Grütze [1] 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