

Speiseplan Schulzentrum Masch



	Montag 11.06.2018	Dienstag 12.06.2018	Mittwoch 13.06.2018	Donnerstag 14.06.2018
Hauptkomponente	Ital. Lasagne ^{A1,G} mit Rinderhack	Geflügelfrikadelle ^{3,A1,C,G} Rahmsauce	Fischstäbchen ^{A1,D}	Hähnchenschnitzel ^{A1} Champignonsauce ^{A1,F,I}
Gemüsebeilage	Mediterranes Gemüse	Möhrengemüse ⁶	Rahmspinat ⁶	Erbsen-Möhrengemüse ⁶
Sättigungsbeilage	Rosmarinkartoffeln Reis	Spätzle ^{A1,C} Kartoffeln	Salzkartoffeln Reis	Bratkartoffeln ⁶ Schupfnudeln ^{A1,C}
Tagesaktion	"ohne Fleisch" 1/2 Backkartoffel Kräuterquark ⁶	"Suppentopf" Passierte Kartoffelsuppe ^{6,J}	"Süßer Zahn" Grießbrei ^{1,A1,G} mit Zimt und Zucker	"Pizza Taxi" Hausgemachte Pizza ^{A1,G} "Käse" ⁶
Pasta Box	Bandnudeln ^{A1} Tomatensauce Thunfischsauce ^{A1,D,G}	Farfalle ^{A1} Tomatensauce Frischkäsesauce ⁶	Hörnli ^{A1} Tomatensauce Rahmsauce ⁶	Penne ^{A1} Tomatensauce Kräutersauce ^{6,J}
Salatbuffet	Bunte Salatauswahl der Saison Dressings: Joghurt ⁶ , Cocktail ^{6,J} und Essig & Öl			
Dessert vom Buffet	Pudding (Vanille ⁶ , Schoko ⁶ oder Karamel ⁶), Naturjoghurt ⁶ und Vanillequark ^{1,6} , Götterspeise ¹ und Rote Grütze ¹ hausgemachte Müllispeise ^{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