

Speiseplan Schulzentrum Masch



	Montag 29.08.2022	Dienstag 30.08.2022	Mittwoch 31.08.2022	Donnerstag 01.09.2022
Hauptkomponente	Gebratene Nudeln ^{A1} mit Tomaten, Rinderhack & Käse ^E	Hähnchengyros, Tzaziki ^E	Paniertes Fischfilet ^{A1,D} Remouladensauce ^{11,C,J}	Hähnchenschnitzel ^{A1,C} Rahmsauce ^E
Gemüsebeilage	Mandelbrokkoli	gegrillte Paprika	Buttergemüse ^E	Erbsen-Möhrengemüse
Sättigungsbeilage	Kartoffelpüree ^E Bratkartoffeln ^E	Wedges ^{A1} Gemüsereis	Dillkartoffel warmer Kartoffelsalat ¹	Salzkartoffeln Kartoffelpüree ^E
Tagesaktion	"Pizza Taxi" Hausgemachte Pizza ^{A1,G} "Käse" ^{11,E}	"Ohne Fleisch" Reibekuchen ^{A1,C} mit Kräuterquark ^E	"Süßer Zahn" Milchreis ^{1,G} Zimt und Zucker	"Auflauf" Nudel-Schinkenauflauf ^{2,3,4,A1,G,I}
Pasta Box	Tortellini ^{A1} Tomatensauce 7 Kräutersauce ^{G,J}	Fussili ^{A1} Tomatensauce Brokkolisauce ^E	Spaghetti ^{A1} Tomatensauce Thunfischsauce ^D	Makkaroni ^{A1} Tomatensauce Fetasauce ^E
Salatbuffet	Bunte Salatauswahl der Saison Dressings: Joghurt ^E , Cocktail ^{G,J} und Essig & Öl			
Dessert vom Buffet	Pudding (Vanille ^E , Schoko ^E oder Karamel ^E), Naturjoghurt ^E und Vanillequark ^{1,G} , 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