

Speiseplan Schulzentrum Masch



	Montag 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 01.12.2022
Hauptkomponente	Pfannenspaghetti ^{A1} mit Rinderhack & Käse ⁶ überbacken	Rinderfrikadelle ^{A1,I,J} Rahmsauce ⁶	Gegrillte Hähnchenbrust Tomaten-BBQ Sauce ^{I,J}	Kleine Panierte Fischstücke ^{A1,D} Remoulade ^{11,C,J}
Gemüsebeilage	Brokkoligemüse	Möhrengemüse	Maisgemüse	Lauchgemüse in Rahm ⁶
Sättigungsbeilage	Ofenkartoffeln Schupfnudeln ^{A1,C}	Kartoffelpüree ⁶ Salzkartoffeln	Wedges ^{A1} Spätzle ^{A1,C}	Wedges ^{A1} Salzkartoffeln
Tagesaktion	"Süsser Zahn" Reibekuchen ^{A1,C} Apfelmus ³	"Vegetarisch" Kartoffeltaschen ⁶ mit Kräuterquark ⁶	"Pizza Taxi" Pizza ^{A1,G} Rucola & Feta ⁶	"Überbacken" Nudel-Gemüseauflauf ^{A1,G}
Pasta Box	Fussili ^{A1} Tomatensauce Rahmsauce ⁶	Muschelnudeln ^{A1} Tomatensauce Kräutersauce ^{6,J}	gebratene Nudeln ^{A1} Tomatensauce Süß-Sauersauce ²	Makkaroni ^{A1} Tomatensauce Carbonara ^{6,6}
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