Speiseplan Schulzentrum Masch

DLG Catering Service

	Montag 29.04.2024	**Dienstag 30.04.2024**	**Mittwoch 01.05.2024**	**Donnerstag 02.05.2024**
Hauptkomponente	Pfannenudeln[A1] mit Bolognaise[2,C,G,I] & Reibkäse[G]	Gnocchipfanne[A1,C] mit Chicken Flakes		Rinderhackbraten[A1,I,J] Bratensauce
Gemüsebeilage	Tomatengemüse	mediterranes Gemüse		buntes Gemüse
Sättigungsbeilage	Tomatenreis Kartoffelrösti[C,G]	Salzkartoffeln gebratene Kartoffelscheiben[G]		Kartoffelpüree[G] Salzkartoffeln
Tagesaktion	**"Süsser Zahn"** Eierpfannkuchen[A1,C] mit Apfelmus[3]	**"Suppentopf"** Tomatensuppe mit Reis & Bockwurst[4,G,I,J]		**"Pizza Taxi"** Pizza[A1,G] Geflügelsalami[2,3,A1,G]
Pasta Box	Vollkornnudeln[A1] Tomatensauce 7 Kräutersauce[G,J]	Fussili[A1] Tomatensauce Brokkolisauce[G]		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