

## Speiseplan Mensen Berufsschule

KW 46 / 15.11. – 19.11.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>1. Gericht</b>	<b>Kalbfleischfrikadelle</b> R,a,a1,c mit Bratensauce R,a,a1,j, Bio-Nudeln <sup>a,a1,c</sup> und Beilagensalat 1 Frikadelle € 4,20 2 Frikadellen € 5,20	<b>Honigmarinierter Schinkenbraten</b> <sup>S,j</sup> mit Bratensauce <sup>R,a,a1,j</sup> , Spätzle <sup>a,a1,c</sup> und Bio-Brokkoligemüse € 5,20	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>G,9,j</sup> natur gebraten mit Paprikasauce <sup>a,a1</sup> , Bio-Penne <sup>a,a1,c</sup> und Beilagensalat € 4,80	Bio-Spaghetti <sup>a,a1,c</sup> mit <b>Rinderhaschee</b> <sup>R,9,a,a1,i</sup> , gehobeltem Hartkäse <sup>g</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>Schweinerückensteak</b> <sup>S,9,j</sup> mit Waldpilzragout <sup>a,a1,c,f,g,j</sup> , Semmelknödeln <sup>a,a1,c,g</sup> (2 St.) und Bio-Karottengemüse € 5,20
<b>2. Gericht vegetarisch</b>	<b>Grünkohl-Hanf-Bratling</b> mit Tomatensauce <sup>a,a1</sup> und Bio-Basmatireis 1 Bratling € 3,50 2 Bratlinge € 4,20	Mediterraner <b>Veggie-Burger</b> <sup>a,a1</sup> im Kartoffelbrötchen <sup>a,a1,a2</sup> mit potato wedges € 4,20	<b>Käsespätzle</b> <sup>a,a1,c,g</sup> mit Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>3,a,a1,c</sup> (2 St.) mit Currysauce <sup>1,a,a1,g</sup> und Bio-Spaghetti <sup>a,a1,c</sup> dazu Beilagensalat € 4,20	<b>Waldpilzragout</b> <sup>a,a1,c,f,g,j</sup> mit Semmelknödeln <sup>a,a1,c,g</sup> (2 St.) und Beilagensalat € 4,20
<b>Zusatzangebot</b>	Salat Bowl „Schinken-Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Handfest-Rustikal“ € 4,50

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 koffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

### Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.