

## Speiseplan Mensen Berufsschule

KW 49 / 06.12. – 10.12.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>1. Gericht</b>	<b>Gefüllte Paprika</b> <sup>R,S,a,a1,c,g</sup> mit Tomatensauce <sup>a,a1</sup> , Bulgur <sup>a,a1</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>Gyros</b> <sup>S,i,j</sup> mit Tzatziki <sup>9</sup> dazu Tomatenreis und Zwiebelringe € 4,80	<b>Hähnchenbrust „Piccata“</b> mit Bio-Penne <sup>a,a1,c</sup> , Tomatensauce <sup>a,a1</sup> und Bio-Karottengemüse € 4,80	<b>Bio-Spaghetti</b> <sup>a,a1,c</sup> <b>Carbonara</b> <sup>S,9,13,a,a1,c,g</sup> mit Hartkäse <sup>9</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>MSC-Fischstäbchen</b> <sup>F,d</sup> (6 St.) mit Remoulade <sup>9</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>1,2</sup> und Schoko-Pudding <sup>9</sup> € 4,80
<b>2. Gericht vegetarisch</b>	<b>Veggie gefüllte Paprika</b> <sup>a,a1,c,f,i</sup> mit Tomatensauce <sup>a,a1</sup> , Bulgur <sup>a,a1</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>Käsespätzle</b> <sup>a,a1,c,g</sup> mit Röstzwiebeln und grünen Blattsalaten € 4,20	<b>Bio-Penne</b> <sup>a,a1,c</sup> mit <b>Soja-Bolognese</b> <sup>1,a,a1,f,j</sup> Hartkäse <sup>9</sup> und Beilagensalat € 4,20	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Tomatensauce <sup>a,a1</sup> und Gitterkartoffeln € 3,50	<b>Mozzarella – Sticks</b> <sup>9</sup> (5 St.) mit Pommes Frites und Knoblauch-Dip € 4,80
<b>Zusatzangebot</b>	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Schinken-Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50	Salat Bowl „Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Handfest-Rustikal“ € 4,50

Änderungen vorbehalten

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“, enthält eine Phenylalaninquelle	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel		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.