

Speiseplan Mensen Berufsschulen

KW 39 / 26.09. – 30.09.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Gefüllte Paprika ^{R,S,a,a1,c,g} mit Tomatensauce ^{a,a1} , Bulgur ^{a,a1} und Beilagensalat € 4,20	Gyros ^{S,i,j} mit Tzatziki ⁹ und Zwiebelringe, dazu: Tomatenreis € 4,80 Pommes frites € 5,80	Hähnchenbrust „Piccata“ mit Bio-Penne ^{a,a1,c} , Tomatensauce ^{a,a1} und Bio-Karottengemüse € 4,80	Bio-Spaghetti ^{a,a1,c} Carbonara ^{S,9,13,a,a1,c,g} mit Hartkäse ⁹ und Schoko-Pudding ⁹ € 4,20	Fischstäbchen ^{F,d MSC} (6 St.) mit Remoulade ⁹ , dazu Kartoffelsalat ^{1,2} € 4,20
2. Gericht vegetarisch	Veggie gefüllte Zucchini ^{a,a1,c,f,i} mit Tomatensauce ^{a,a1} , Bulgur ^{a,a1} und Beilagensalat € 4,20	Käsespätzle ^{a,a1,c,g} mit Röstzwiebeln und grünen Blattsalaten € 4,20	Bio-Penne ^{a,a1,c} mit Soja-Bolognese ^{1,a,a1,f,j} Hartkäse ⁹ und Beilagensalat € 4,20	Gemüseschnitzel mit Tomatensauce ^{a,a1} und Criss Cut-Kartoffeln € 3,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50
Zusatzangebot	Salat Bowl „Schinken-Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50	

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Zusatzstoffe:

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