

## Speiseplan Mensen Berufsschule

KW 47 / 22.11. – 26.11.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>1. Gericht</b>	<b>1/2 gefüllte Paprikaschote</b> <sup>R,S,a,a1,c,g</sup> mit Käse <sup>g</sup> , dazu Tomatensauce <sup>a,a1</sup> , Bio-Penne <sup>a,a1,c</sup> & Bio-Brokkoli € 4,80	<b>Fleischküchle (3 St.)</b> mit Bratensauce <sup>R,a,a1,j</sup> , Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Beilagensalat € 4,80	1 Paar <b>Saitenwürstle</b> <sup>R,S,1,2,3,9</sup> mit Spätzle <sup>a,a1,c</sup> und sauren Linsen <sup>a,a1,f</sup> € 4,20	<b>Hähnchenbrustfilet „Piccata“</b> <sup>G,a,a1,g</sup> mit Bio-Spaghetti <sup>a,a1,c</sup> und Tomatensauce <sup>a,a1</sup> € 4,80	<b>MSC-Schollenfilet</b> <sup>F,a,a1,a2,d</sup> paniert mit Rahmspinat <sup>a,a1,g</sup> und Dampfkartoffeln € 4,80
<b>2. Gericht vegetarisch</b>	<b>Veggie, 1/2 gefüllte Paprikaschote</b> <sup>a,a1,g</sup> mit Käse <sup>g</sup> , dazu Tomatensauce <sup>a,a1</sup> , Bio-Penne <sup>a,a1,c</sup> & Bio-Brokkoli € 4,80	<b>Kartoffelauflauf</b> <sup>1,a,a1,c,i,j,l</sup> mit roten & schwarzen Linsen und Ajvarsauce <sup>a,a1</sup> , dazu Beilagensalat € 4,20	Saures <b>Limsgemüse</b> <sup>a,a1,f</sup> mit Spätzle <sup>a,a1,c</sup> und Schoko-Pudding € 4,20	<b>Bio-Spaghetti</b> <sup>a,a1,c</sup> mit Tomatensauce <sup>a,a1</sup> und gerieben Hartkäse <sup>2,c,g</sup> , dazu Beilagensalat € 3,50	<b>Eieromelette</b> <sup>c,g</sup> mit Rahmspinat <sup>a,a1,g</sup> und Dampfkartoffeln 1 St. Omelette € 3,50 2 St. Omelette € 4,20
<b>Zusatzangebot</b>	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Schinken-Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Käse“ € 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 koffeinhaltig
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.