

# SPEISEPLAN

Gemeinschaftsschule Woche 10/2018  
Graf Soden

05.03.18 bis 09.03.18

Gericht	Montag 05.03.18	€	Dienstag 06.03.18	€	Mittwoch 07.03.18	€
<b>Gericht 1</b>	Fischstäbchen (F1) an Kräuter dip (g)		Spaghetti mit Tomaten- Thunfischsoße (Fa <sup>1</sup> f) Reibekäse (g)		Mini Schokodampfnudel an Vanillesoße (a <sup>1</sup> h <sup>1</sup> gf)	
<b>Gericht 2</b>	Hähnchenschnitzel in Käse- Eihülle gebraten, Tomatensoße (Ga <sup>1</sup> cg5)		„Triangolo Rosso“ Teigtaschen mit pikanter Provolone- Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a <sup>1</sup> cg1) Reibkäse (g)		Putengulasch in Rahmsoße (GR;a <sup>1</sup> gi,34)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Teigwaren Kartoffeln Verschiedene Salate		Verschiedene Salate Obst		Reis verschiedene Salate Buttermilchcreme Limette- Zitrone (g)	

Gericht	Donnerstag 08.03.18	€	Freitag 09.03.18	€
<b>Gericht 1</b>	Putenschnitzel (Ga <sup>1</sup> fg5) an Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)		Lasagne mit buntem Gemüse und Mozzarella überbacken (a <sup>1</sup> gi)	
<b>Gericht 2</b>	Würzige Schaschlikpfanne mit Zwiebeln, Speck und Paprika (RSa <sup>1</sup> i124)		Putenfrikadelle an Bratensoße (GRa <sup>1</sup> ij)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Erbsen- und Karottengemüse Salzkartoffeln Spätzle (a <sup>1</sup> c) Verschiedene Salate		Rosenkohl Teigwaren Verschiedene Salate	



ZF Gastronomie Service GmbH

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup>=Weizen; a<sup>2</sup>= Roggen; a<sup>3</sup>= Gerste; a<sup>4</sup>= Hafer; a<sup>5</sup>= Dinkel; a<sup>6</sup>= Kamut  
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  
h = Schalenfrüchte  
h<sup>1</sup>= Mandeln; h<sup>2</sup>= Haselnuss; h<sup>3</sup>= Walnuss; h<sup>4</sup>= Kaschunuss; h<sup>5</sup>= Pecanuss; h<sup>6</sup>= Paranuss; h<sup>7</sup>= Pistazie; h<sup>8</sup>= Macadamia oder Queenslandnuss  
i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1= mit Konservierungsstoff; 2= mit Antioxidationsmittel; 3= mit Geschmacksverstärker; 4= mit Phosphat/ Stabilisator; 5= mit Farbstoff; 6= mit Süßstoff; 7= geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang;

Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns

**Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.** – Änderungen vorbehalten –