

# SPEISEPLAN

Gemeinschaftsschule Woche 11/2018

12.03.18 bis 16.03.18

Graf Soden

Gericht	Montag 12.03.2018	€	Dienstag 13.03.2018	€	Mittwoch 14.03.2018	€
<b>Gericht 1</b>	Eieromlette mit Champignons a la crème, Blattspinat (a <sup>1</sup> cgf)		Putenschnitzel an Rahmsoße (GRa <sup>1</sup> gfi)		Südländischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4)	
<b>Gericht 2</b>	„Chicken Wings“ gegrillte Hähnchenflügel in pikanter Barbecue Würzung (Ga <sup>1</sup> i) Ketchupdip		Gnocchis mit Zucchini, Paprika und Kräutern in Olivenöl gebraten (a <sup>1</sup> cg4)		Gegrillte Hähnchenkeule (GRa <sup>1</sup> ij) Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Nusskartoffeln Wedges Verschiedene Salate		Reis Kartoffelsalat Schokopudding (g)		Wedges Verschiedene Salate Obst	

Gericht	Donnerstag 15.03.2018	€	Freitag 16.03.2018	€
<b>Gericht 1</b>	Chicken Dinos (Ga <sup>1</sup> gi) an Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)		Penne mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> ) Reibekäse (g)	
<b>Gericht 2</b>	Apfelstrudel mit Vanillesoße (a <sup>1</sup> cg5)		Penne mit Rindfleisch-Bolognese (Ra <sup>1</sup> gi) Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Hühnersuppe mit Nudeln (Ga <sup>1</sup> gi) Romanesco Kartoffelpüree (g4) Verschiedene Salate		Verschiedene Salate Heidelbeerquark (g)	



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 –