

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 03/2019

14.01.19 bis 18.01.19

Gericht	Montag 14.01.19	€	Dienstag 15.01.19	€	Mittwoch 16.01.19	€
<b>Gericht 1</b>	Geschlagene Bratwurst (RS;a <sup>1</sup> ij,4) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Rinderfrikadelle (R;a <sup>1</sup> cij) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Gebratenes Seelachs- filet an Tomaten- Kräutersoße (F;1)	
<b>Gericht 2</b>	<u>Süßspeise</u> Dampfnudel mit Kirschfüllung an Vanillasoße (a <sup>1</sup> cg)		Lasagne mit buntem Gemüse und Mozzarella überbacken (a <sup>1</sup> gi)		Kalbsgulasch nach Zürcher Art mit Champignons und süßem Rahm (R;a <sup>1</sup> gil,124)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Fleischbrühe mit Kräuterklößchen (R;a <sup>1</sup> cgi) Erbsen Teigwaren Kartoffelpüree (g,4) Verschiedene Salate		Karotten Reis Wedges Obst		Brokkoli Langkornreis Kartoffeln Verschiedene Salate	

Gericht	Donnerstag 17.01.19	€	Freitag 18.01.19	€
<b>Gericht 1</b>	Chicken Frites (G;a <sup>1</sup> ) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Hähnchenbrustfilet in knuspriger Cornflakes- Kruste (GR;a <sup>1</sup> 3i)  Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)	
<b>Gericht 2</b>	Gemüse Dinos (a <sup>1</sup> 2cik) an Kräuter dip (g)		Spaghetti mit mediter- ranen Kräutern an Tomatensoße (Basilikum, Thymian, Oregano) (a <sup>1</sup> ) Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Rosenkohl Kartoffelpüree (g,4) Salzkartoffeln Schokopudding		Teigwaren Wedges 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> = Pecannuss; 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 Sulfite 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 –