

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 06/2019

04.02.19 bis 08.02.19

Gericht	Montag 04.02.19	€	Dienstag 05.02.19	€	Mittwoch 06.02.19	€
<b>Gericht 1</b>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse an Gemüseragout (g)		Chicken Dinos (G;a <sup>1</sup> gi) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Putengulasch (GR;a <sup>1</sup> gij,34)	
<b>Gericht 2</b>	Hähnchenschnitzel in Käse-Eihülle gebraten, Tomaten-soße (G;a <sup>1</sup> cg,5)		„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit pikanter Provolone-Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a <sup>1</sup> cg,1) Reibekäse (g)		Zucchini-Kartoffelauflauf mit würzigem Bergkäse überbacken (cg)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Spaghetti (a <sup>1</sup> ) Verschiedene Salate		Kartoffelpüree (g,4) Wedges Verschiedene Salate		Brokkoli Reis Nuss-Nougatpudding (h <sup>2</sup> )	

Gericht	Donnerstag 07.02.19	€	Freitag 08.02.19	€
<b>Gericht 1</b>	Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cgj)		Quorn-Burger mit Preiselbeeren, Brie und knackigem Romanasalat (a <sup>1</sup> cgk,5) (Quorn = hochwertiges Mikroprotein)	
<b>Gericht 2</b>	Putenschnitzel (G;a <sup>1</sup> fg,5) mit Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Putenfleischküchle (GR;a <sup>1</sup> ij) an Rahmsoße (R;a <sup>1</sup> gi)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Tomatensuppe (a <sup>1</sup> gi) Pariser Karotten Teigwaren Verschiedene Salate		Thymianbohnen Spätzle (a <sup>1</sup> c) Vanillapudding	



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 –

4/12