

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 08/2019

18.02.19 bis 22.02.19

Gericht	Montag 18.02.19	€	Dienstag 19.02.19	€	Mittwoch 20.02.19	€
<b>Gericht 1</b>	Chicken Nuggets (G;a <sup>1</sup> ) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		<b>Süßspeise</b> Apfelküchle mit Zimt und Zucker an Vanillasoße (a <sup>1</sup> g)		Eicookies auf Rahmspinat (cgi)	
<b>Gericht 2</b>	Paniertes Schollenfilet, Sauce Remoulade (F;a <sup>1</sup> cj,5)		Fischstäbchen an Kräuterdip (F;a <sup>1</sup> )		Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a <sup>1</sup> gi,12)  Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Blattspinat Wellenbandnudeln (a <sup>1</sup> c) Petersilienkartoffeln Verschiedene Salate		Kräuterrahmsuppe (a <sup>1</sup> cg) Kohlrabi Kartoffeln Verschiedene Salate		Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Petersilienkartoffeln Wedges Obstsalat	

Gericht	Donnerstag 21.02.19	€	Freitag 22.02.19	€
<b>Gericht 1</b>	Geschnetzeltes von der Putenkeule in Rahm- soße (G;a <sup>1</sup> g,2)		Kartoffel-Gemüseintopf (a <sup>1</sup> gi) Vollkorn-Dinkelseeale (a <sup>4</sup> 5k)	
<b>Gericht 2</b>	Tagliatelle mit Tomaten und Kräutern, Sahne- soße (a <sup>1</sup> cg) Reibekäse (g)		Lasagne mit Rinder- hackfleisch (R;a <sup>1</sup> gif)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Blumenkohl Reis Spätzle (a <sup>1</sup> c) Verschiedene Salate		Milchreis mit Zimt	



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 –

6/12