

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 11/2019

11.03.19 bis 15.03.19

Gericht	Montag 11.03.19	€	Dienstag 12.03.19	€	Mittwoch 13.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	Eingemachtes Hühnerfleisch nach Großmutter Art mit Karotten und Erbsen (G;a <sup>1</sup> g)		„Pasta Basta“; Orecchiette in Pesto mit geschmorten Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a <sup>1</sup> cg,1) Reibekäse (g)		Putenschnitzel mit Kräutern und Käse knusprig überbacken (GR;a <sup>1</sup> fgi)	
<b>Gericht 2</b>	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße (F;a <sup>1</sup> cgj,5)		„Mensa Burger“ - Hamburger mit Zwiebel, Salat, Käse, Gurke, Tomate und Dip im Brötchen (R;a <sup>1</sup> cgjk,156)		Cremiges Gorgonzola-Spinat-Risotto mit Rucola und Grana Padano Spänen (a <sup>1</sup> g,*)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Spätzle (a <sup>1</sup> c) Kartoffeln Kartoffelsalat Verschiedene Salate		Obst		Bunte Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Zwiebeln) Wedges Verschiedene Salate	

Gericht	Donnerstag 14.03.19	€	Freitag 15.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarponefüllung (a <sup>1</sup> cg)		Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)	
<b>Gericht 2</b>	Paniertes Putenschnitzel (G;a <sup>1</sup> ) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Rinderhacksteak an würziger Barbecue Soße (R;a <sup>1</sup> cij,6)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kartoffelsuppe (a <sup>1</sup> gi) Rosenkohl Bauernspätzle (a <sup>1</sup> c) Verschiedene Salate		Teigwaren Fruchtjoghurt	



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 –

9/12