

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 12/2019

18.03.19 bis 22.03.19

Gericht	Montag 18.03.19	€	Dienstag 19.03.19	€	Mittwoch 20.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	„Appenzeller Käse-schnitzel“, Schweine-schnitzel auf würziger Käserahmsoße mit Röstzwiebeln (RS;a <sup>1</sup> gi)		Maccronelli mit Tomatensahnesoße (a <sup>1</sup> g) Reibekäse (g)		Currywurst mit Wedges (S;jj12456)	
<b>Gericht 2</b>	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a <sup>1</sup> gi)		Hähnchen Cordon Bleu, gefüllt mit Puten-schinken und Käse (G;a <sup>1</sup> gi1245) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Gnocchi mit frischem Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesoße (a <sup>1</sup> cgi,4)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Teigwaren Potato Wedges Buttermilchcreme Mango		Zucchini a la Provence Teigwaren Verschiedene Salate		Wedges Verschiedene Salate	

Gericht	Donnerstag 21.03.19	€	Freitag 22.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	Hähnchen-Nuggets mit Ketchupdip (G;a <sup>1</sup> ij,6)		<b>Süßspeise</b> American Pancake (a <sup>1</sup> cg) mit Apfelmus (25)	
<b>Gericht 2</b>	Gemüsedonuts an Kräuterdip (a <sup>15</sup> gi)		„Hähnchen-Zitronen-Pfanne“, entbeinte Hähnchenkeulen mit Gemüse, Kräutern und Zitrone im Ofen gebraten (GR;a <sup>1</sup> gi) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kartoffeln Teigwaren Wedges Schokopudding		Tomatensuppe (a <sup>1</sup> gi) Verschiedene Salate Apfelmus (25)	



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 –

10/12