

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 13/2019

25.03.19 bis 29.03.19

Gericht	Montag 25.03.19	€	Dienstag 26.03.19	€	Mittwoch 27.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	Rindermaultaschen (R;a <sup>1</sup> ci) auf Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Putengeschnetzeltes in Currysoße (G;a <sup>1</sup> g)		Chili con Carne aus Rindfleisch mit roten Bohnen und Maiskörnern (R;a <sup>1</sup> fi)  Dinkel-Vollkornseele (a <sup>4</sup> 5k)	
<b>Gericht 2</b>	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen und Rucola (a <sup>1</sup> cgh <sup>4</sup> i,1)		Spaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )  Reibekäse (g)		<b>Süßspeise</b> Marillenknödel in Bröselbutter an Vanillasoße (a <sup>1</sup> g,15)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Spätzle (a <sup>1</sup> c) Kartoffelsalat Verschiedene Salate		Reis Teigwaren Obstsalat		Nudelsuppe (R;a <sup>1</sup> ci) Reis Verschiedene Salate	

Gericht	Donnerstag 28.03.19	€	Freitag 29.03.19	€
<b>Gericht 1</b>	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R;a <sup>1</sup> cgi)		Kabeljaufilet im Tempurateig gebacken an Kräuterschmand (F;g)	
<b>Gericht 2</b>	Zucchini-Kartoffelauflauf mit würzigem Bergkäse überbacken (cg)		<b>Süßspeise</b> Original Dampfnudel mit Kruste auf Vanillasoße (a <sup>1</sup> cg)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Gelbe und rote Karotten Spätzle (a <sup>1</sup> c) Kartoffelpüree (g,4) Verschiedene Salate		Blumenkohlcremesuppe (gi) Mischgemüse (Erbsen, Karotten) Kartoffeln 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 –

11/12