

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 07/2020

10.02.20 bis 14.02.20

Gericht	Montag 10.02.20	€	Dienstag 11.02.20	€	Mittwoch 12.02.20	€
<b>Gericht 1</b>	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarponefüllung (a <sup>1</sup> cg)		„Pasta Basta“; Orecchiette in Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a <sup>1</sup> cg,1)  Reibekäse (g)		Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R;a <sup>1</sup> i)  Reibekäse (g)	
<b>Gericht 2</b>	Rindergeschnetzeltes (R;gi,4)		Hähnchenmedaillons an Champignon-Rahmsoße (GR;gil,12)		Spaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )  Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Gemüseminestrone (a <sup>1</sup> ) Rotkraut Langkornreis Spätzle (a <sup>1</sup> c) Verschiedene Salate		Mischgemüse (Karotten, Erbsen) Kräuterreis Verschiedene Salate		Obstsalat	

Gericht	Donnerstag 13.02.20	€	Freitag 14.02.20	€
<b>Gericht 1</b>	<b>Vegan</b> Linguine mit Kirschtomaten an würziger Béchamelsauce (a <sup>1</sup> )  Reibekäse (g)		Fischstäbchen (F;a <sup>1</sup> )  mit Kräuterdip (cgj)	
<b>Gericht 2</b>	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GR;a <sup>1</sup> i,5)  Bratensoße (R;i)		Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Rosenkohl Bauernspätzle (a <sup>1</sup> c) Kartoffelsalat (jl) Verschiedene Salate		Rahmspinat 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 –

9/12