

# SPEISEPLAN

Graf Soden  
Schule

Woche 12/2020

16.03.20 bis 20.03.20

| Gericht                          | Montag 16.03.20   | € | Dienstag 17.03.20   | € | Mittwoch 18.03.20   | € |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| <b>Gericht 1</b>                 | Chicken Dinos (G;a <sup>1</sup> gi)<br>an Bratensoße (R;i)  |   | Putenfleischküchle<br>an Bratensoße (GR;a <sup>1</sup> ij)  |   | Äppler Makkaroni mit<br>Kartoffelwürfel in Käse-<br>Rahmsoße (a <sup>1</sup> cgi,124) |   |
| <b>Gericht 2</b>                 | Fagottini „Pesto<br>Rosso“ mit Grana<br>Padano Spänen und<br>Rucola (a <sup>1</sup> cgh <sup>4</sup> i,1) |   | Seelachsfilet paniert,<br>Sauce Remoulade<br>(F;a <sup>1</sup> cgi,5)   |   | Ei-Cookies an<br>Rahmspinat (cgi)   |   |
| <b>Gemüse &amp;<br/>Beilagen</b> | Maccronelli<br>Verschiedene Salate  |   | Honigkarotten<br>Bauernspätzle (a <sup>1</sup> c)<br>Petersilienkartoffeln<br>Kartoffelsalat (j)<br>Karamellpudding |   | Kartoffeln<br>Verschiedene Salate   |   |

| Gericht                          | Donnerstag 19.03.20   | € | Freitag 20.03.20  | € |
|----------------------------------|---|---|---|---|
| <b>Gericht 1</b>                 | <u>Süßspeise</u><br>Milchreis mit fruchtiger<br>Beerengrütze (g)  |   | Rindergeschnetzeltes in<br>Rahmsoße (R;a <sup>1</sup> gi,4)                                   |   |
| <b>Gericht 2</b>                 | Schwäbische Linsen<br>mit Puten Saitenwürstle<br>(RG;a <sup>1</sup> ij,1245)                                  |   | Blumenkohl mit würziger<br>Käsecreme überbacken,<br>Petersilienkartoffeln (a <sup>1</sup> gi) |   |
| <b>Gemüse &amp;<br/>Beilagen</b> | Fleischbrühe mit<br>Grießklößchen (R;a <sup>1</sup> ci)<br>Knöpfele (a <sup>1</sup> c)<br>Verschiedene Salate |   | Farfalle<br>Kartoffeln<br>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 –

2/12