



Speiseplan für Mittelschule Fürstenzell

vom 18.01.2021 bis 21.01.2021

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Putenschnitzel in a Käse-Ei gebraten c,g Tomatenspaghetti a Pudding g	gefüllte Kartoffeltaschen a,c auf Kräutersoße g gemischter Salat g,c,l Pudding g
Dienstag	Ungarisches Gulasch a Salzkartoffeln f Eissalat g Obst	Grießnockerlsuppe a,c Pfannkuchen a,c,g mit Marmelade Obst
Mittwoch	Currywurst i,f Wedges, Semmel a Obstsalat	Seelachsfilet gegrillt a,d Püree a,c,g,l buntes Gemüse f Obstsalat
Donnerstag	Hähnchen Gyros mit Reis, Zatziki c,g buntes Gemüse Gebäck a,c,g,i	Käsespätzle a,c,g,f mit Röstzwiebeln a grüner Salat c,g Gebäck a,c,g,i

vom 25.01.2021 bis 28.01.2021

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Putenbrustgulasch a,g,i mit Spätzle c,g und Gemüse Pudding g	Schwäb. Maultaschen a,c in Tomaten-Käsesoße g Eissalat c,g Pudding g
Dienstag	Wiener Schnitzel a,c Kartoffelsalat j,l Gurkensalat j,l Obst	Nudelsuppe a,c,i Milchreis mit g Zimt - Zucker Obst
Mittwoch	Bandnudeln a,c Hackfleischsoße Eissalat, Käse c,g Gebäck a,c,g,i	Kartoffel-Gemüsegratin g Vegetarisches Cordon-bleu a,c,g,f Gebäck a,c,g,i
Donnerstag	Schweinsbratwürstl i,j Sauerkraut Kartoffeln Obstsalat	Rahmchampignons g mit Semmelknödel a,c,g Obstsalat

Die nachfolgenden unter Buchstabe a-n genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet und ausgegeben werden, enthalten sein.

Allergene der EU-Verordnung :

- a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse
f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf
k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfid m) Lupine n) Weichtiere

Zusatzstoffe der EU-Verordnung:

mit Stabilisator, mit Farbstoff, Konservierungsstoffe, mit Antioxidationsmittel

mit Geschmacksverstärker, Geschwefelt, geschwärzt, Gewachst, mit Phosphat
mit Süßungsmitteln, mit Phenylalanin, mit Säuerungsmitteln

Änderungen vorbehalten

