



Speiseplan für Mittelschule Fürstenzell

vom 26.11.2018 bis 29.11.2018

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	gebrat. Hähnchenkeule a,c,i mit Reis , f bunter Salat g,c Joghurt g	Grießnockerlsuppe a,c 3 St Apfelradl a,c Zimt-Zucker Joghurt g
Dienstag	gebratene Käsekrainer Kartoffelsalat i,l Obst	bunte Blattsalate c,g Putenbruststreifen frisches Baguette a Obst
Mittwoch	Rahmgeschnetztes g mit Spätzle a,c und Gemüse i Apfelmus	Nudelsalat a,c,g Grießschmarrn a,c,g mit Apfelmus
Donnerstag	Fischstäbchen a,k,d Salzkartoffeln f Gurkensalat, Remoulade c,,j Gebäck a,c,g,i	Hausgema. Lasagne a,c,i mit Käse überbacken g bunter Salat c,g Gebäck a,c,g,i

vom 03.12.2018 bis 06.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Hähnchen Cordon-bleu a,c,g mit Kartoffelspalten Broccoligemüse f Obst	Spaghetti Napoli a Parmesankäse g Eissalat j,l Obst
Dienstag	Fleischpflanzerl,Rahmsoße a,c,g Kartoffelpüree a,c,g,i,l und Karottensalat l Apfelmus	Nudelsuppe a,c Kaiserschmarrn a,c,g,f,h mit Apfelmus
Mittwoch	Fischfilet im Backteig a,c,d,i Salzkartoffeln f und Gemüse f Fruchtquark g	Chili con Carne Nudeln a,c Baguette, Brot a Fruchtquark g
Donnerstag	Döner mit Hähnchenfleisch Weiskraut,Zwiebeln Zatziki c,g Pudding g	Bratnockerlsuppe a,c,j,i Rohrnudel mit Kirschen a,c Van. Soße a,c,g,f Pudding g

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) Glutenthaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse
f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf
k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfit 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 Phenylamin, mit Säuerungsmitteln

Änderungen vorbehalten