



Speiseplan für Mittelschule Fürstenzell

vom 10.12.2018 bis 13.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Warmer Leberkäse Kartoffelsalat i,l Breze a Joghurt g	Frühlingsrollen a,c,j mit Reis süß-saurer Soße f Joghurt g
Dienstag	Chicken Nuggets a,i,j Pommes frites Buttergemüse g,f Apfelmus	Grießnockerlsuppe a,c Dampfnudeln a,c in Van. Soße a,g Apfelmus
Mittwoch	Champignongeschnetzelt. g mit Nudeln a,c Tomatensalat l Obst	Fischfilet überbacken a Kartoffeln f Rahmspinat g Obst
Donnerstag	Hausgemachte Pizza a,g mit Salami und Schinken grüner Salat c,g,l Obstsalat	3 St.Pfannkuchentaler a,c mit Marmelade und Schokosoße g Obstsalat

vom 17.12.2018 bis 20.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kartoffelsuppe g mit Wiener Würstl i,j Baguette, Kornspitz a,f Milchreis g	Bami Goreng Nudeln mit Gemüse und Hähnchenfleisch Milchreis g
Dienstag	Makkaroniauflauf g,a mit Schinken bunter Salat c,g,l Obst	Fischfilet gebacken a,c Butterkartoffeln ,f Remouladensoße c,j Obst
Mittwoch	Hamburger a,f,k mit Käse g Salat, Tomate Obstsalat	Chicken-Burger a,f,k Salat, Tomate Obstsalat
Donnerstag	gefüllte Paprika a,c,f,g,j Reis grüner Salat c,g,l Gebäck a,c,g,i	Backerbsensuppe a,c,g Apfelstrudel a,c,k Van.Soße a,g Gebäck a,c,g,i

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

