

Speiseplan Mensen Berufsschulen

KW 47 / 18.11. – 22.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Crunchy Chicken mit Paprikasauce ^{a,a1,a3,f,g,i,j} , Rösti-Ecken und BIO-Kaisergemüse € 6,00	Putensteak^{G,j} mit Kokos-Limetten-Sauce ^{a,a1,a3,f,g,i,j} Couscous ^{a,a1} und Bio-Brokkoligemüse € 6,00		Hähnchenkeule^{G,i,j} mit brauner Sauce ^{a,a1,a3,f,g,i,j} dazu potato wedges und Bio-Kaisergemüse € 6,00	Tintenfischringe im Backteig^{F,a,a1,n} mit Remoulade ^g und Pommes frites € 6,00
2. Gericht vegetarisch	Penne Verdura Pfanne^{a,a1,g} mit heller Kräutersauce ^{a,a1} und grünen Blattsalaten € 5,00	Käsespätzle^{a,a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^{a,a1} und grünen Blattsalaten € 5,00		Sojageschnetzeltes „indisch“^{a,a1,f,i,j} mit Vollkornreis € 4,00	Salat Bowl „Mozzarella“ € 4,50
Zusatzangebot		Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50			

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.