

Speiseplan Kaufm. Schulzentrum Böblingen

KW 48 / 25.11. – 29.11.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Gulasch vom Schwein ^{S,9,a,a1,a3,f,g,i,j} mit Spätzle ^{a,a1,c} und Bio-Karottengemüse € 6,00	Chicken Wings (6 St.) ^{G,a,a1,f,i} mit Potato wedges und Dip € 6,00		5 St. Nürnberger Bratwürstle ^{S,3} mit brauner Sauce ^{a,a1,a3,f,g,i,j} und Kartoffelpüree € 5,00	Panierter Alaska-Seelachs ^{MSC,a,a1,d} mit Remoulade ⁹ und Pommes frites € 5,00
2. Gericht vegetarisch	Gemüse-Lasagne ^{a,a1,c,g,i} mit Tomatensauce und Gurkensalat € 5,00	Veggie Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki ⁹ dazu Pommes frites und frische Gurkenscheiben € 6,00		Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{a,a1,c,g} und Frischkäsesauce ^{a,a1,g} dazu ein Beilagensalat € 5,00	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“, enthält eine Phenylalaninquelle	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	12 Gelatine
5 gewachst		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.