

Schule Steinegg



Speiseplan vom 28.01. -03.02.19

KW 05	Menü 1 (Vollkost)	Zusatz- stoffe	Menü 2 (Vegetarisch)	Zusatz- stoffe
Montag	Schweineschnitzel mit Paprikasoße mit Spätzle, Salat frischem Obst	42,40,45,46,53,40,19,51,8	Tagessuppe Dampfnudel mit Vanillesauce frischem Obst	40,42,45,51,4 8,51,40,42 11,19,3
Dienstag	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Beete Salat Joghurt	19,11,2,51 3 1,2,19,11 1,5,2,11	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Salat Joghurt	33 8,51 1,5,2,11
Mittwoch	Hähnchenschenkel Püree Erbsen-Karotten Rahmgemüse Quarkspeise	8,51 1,51,2	Gemüse- geschnetztes Nudeln Rahmsoße Quarkspeise	8,51,40,51 1,51,2
Donnerstag	Maultaschen in der Brühe und Gurkensalat, Pudding	1,7,15,18,40, 42,45,46,53 8,51	Grüne Nudeln mit Käsesahnesauce und Salat Pudding	40,42,52 40,53,51,47

Änderungen sind vorbehalten!



Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam!

Zusatzstoffe und Allergene laut Aushang.
 Spuren und Kreuzkontaminationen können generell nicht ausgeschlossen werden!



Lieber Gast,

unser Bestreben ist es, dass unsere Speisen sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und aus regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergene nicht erhältlich sind, diese aber dennoch von Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke, haben wir für Sie mit einer Zahl gekennzeichnet.

Die Zahlen stehen für gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene. Deren Bedeutung entnehmen Sie folgender Tabelle:

Zusatzstoffe

1	Mit Farbstoffe
2	Mit Konservierungsstoff(en)
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Mit Phosphat
8	Mit Milcheiweiß
9	Koffeinhaltig
10	Chininhaltig
11	Mit Süßungsmittel(n)
12	Enthält eine Phenylalinquelle
13	Gewachst
14	Enthält Taurin
15	Mit Nitritpökelsalz
16	Enthält Tafelsüßen
17	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18	Unter Schutzatmosphäre verpackt
19	Mit Säuerungsmittel

Allergene

40	Glutenhaltig/glutenhaltige Erzeugnisse
41	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
42	Eier und Eierzeugnisse
43	Fisch und Fischerzeugnisse
44	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
45	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
46	Senf und Senferzeugnisse
47	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
48	Schwefeldioxid / Sulfite > 10mg/kg
49	Lupine und Lupineerzeugnisse
50	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
51	Milch, Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
52	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
53	Soja und Sojaerzeugnisse

Entscheiden Sie selbst!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

