

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 30.5.-3.6.2022

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Brot, Butter, Marmelade, Müsli etc. (Kennzeichnung am Büffet)
 Abendessen: zusätzlich Brot, Butter, Wurst /Käse am Büffet (Kennzeichnung am Büffet)
 Trinkwasser: kostenfrei in unbegrenzter Menge vom Trinkwasserspender

		Menü 1: Normal - Kost	Menü 2: Vegetarische - Kost
Montag 30.5.	ME	Schweinegeschnetztes, Spätzle, Salatbüffet Vanilleeis mit Erdbeersoße	Spätzle-Pilz-Pfanne Salatbüffet Vanilleeis mit Erdbeersoße
	AE	Hamburger	Gemüseburger
Dienstag 31.5.	ME	Hähnchenschnitzel in Gemüserahmsoße, Reis Salatbüffet Karamellpudding	gefülltes Gemüse in Rahmsoße, Reis Salatbüffet Karamellpudding
	AE	Laugengebäck, Käsevarianten, Ei, veg. Aufstrich, Radieschen/Salatgurke	
Mittwoch 1.6.	ME	Üb. Maultaschen (mit Tomaten, Käse, Zwiebeln) Salatbüffet Kuchen	veg. üb. Maultaschen (mit Tomaten, Käse, Zwiebeln) Salatbüffet Kuchen
	AE	Milchreis, Kirschen / Apfelmus, Zimt / Zucker	
Donnerstag 2.6.	ME	Rindsrouladen, Püree, Gemüse Obst	veg. Bratlinge, Dip, Salatbüffet Obst
	AE	Bauernsalat, Grünkernsalat, Baguette	
Freitag 3.6.	ME	Fleischkäse, Röstzwiebeln Kartoffelwedges Salatbüffet Dessert	Rührei, Rahmspinat, Kartoffelwedges Salatbüffet Dessert

-Änderungen vorbehalten -

Kennzeichnung

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“, 2 „konserviert“, 3 „mit Antioxidationsmittel“,
 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „geschwefelt“, 6 „geschwärzt“, 7 „gewachst“,
 8 „mit Phosphat“, 9 „mit Süßungsmittel“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“,
 11 „mit einer Zuckerart + Süßungsmittel“, 12 „mit anderen Süßungsmitteln“,

Allergene:

a „glutenhaltiges Getreide+ *Name*“, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“,
 e „Erdnüsse“, f „Sojabohnen“, g „Milch“, h „Schalenfrüchte + *Name*“, i „Sellerie“,
 j „Senf“, k „Sesamsamen“, l „Schwefeldioxid und Sulfid“, m „Lupinen“, n „Weichtiere“

Tagessuppe + Salatbüffet: bitte an der Küchentheke erfragen!