

Eckenberg - Gymnasium Adelsheim

Landesschulzentrum

Speiseplan für die Woche vom 26.9.-30.9.2022

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 26.9.	ME	Spaghetti Bolognese(Rind/Schwein,gem.), gerieb. Käse, Salatbüffet Bananenmilch	Spaghetti mit Tomatensoße / Pesto, gerieb. Käse Salatbüffet Bananenmilch
	AE	Milchreis, Kirschen, Zimt/Zucker	
Dienstag 27.9.	ME	pan. Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade, Gemüse in heller Soße, Salzkartoffeln Straciatellapudding	pan. Kürbisscheiben in Cornflakespanade, heller Soße, Salzkartoffeln Straciatellapudding
	AE	Laugengebäck, Käsevarianten, gefüllte Eier, Radieschen / Salatgurke	
Mittwoch 28.9.	ME	Linsen, Spätzle, Wienerle(Schwein) Kuchen	Salatbüffet Linsen, Spätzle Kuchen
	AE	versch. Pizza	
Donnerstag 29.9.	ME	Schweinelende in Pfefferrahmsoße, Herzoginkartoffeln, Salatbüffet Vanilleeis mit Fruchtsoße	gefüllte Kohlrabi mit Soße Herzoginkartoffeln, Salatbüffet Vanilleeis mit Fruchtsoße
	AE	Bauernsalat / Nudelsalat	
Freitag 30.9.	ME	veg.Tortellini in Käsesoße Salatbüffet Obstsalat	

-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!