Speiseplan vom 02.11.2020 bis 06.11.2020

Speiseplan Eichendorffschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (j,H) mit Rahmsauce (g), Nudeln (a,a.1,c) und Gurkensalat (j)	Haschee aus Rinderhackfleisch (g,i,R) in brauner Rahmsauce mit Blumenkohl und Knöpfle (a,a.1,c)	Mildes Paprikagulasch vom Geflügel (H,i,j) mit Karotten und Reis	Brokkoli-Cremesuppe (g,i) Pfannenkuchen mit Apfelmus (a,a.1,c,g)	
Menü 2	Spinatspätzle (a,a.1,c) mit Käsesauce (g,i) und Karottensalat (j,k)	Kartoffeleintopf (g,i) mit Karotten, Pastinake und Vollkornbrötchen (a,a.1,a.5)	Semmelknödel (a,a.1,c) mit Champignons in Rahmsauce (g,i) und Blattsalat mit Joghurt-Dressing (g)	Eieromelette (a,a.1,c,g) mit Champignon-Lauch-Ragout (g)	
Menü 3	Panna-Cotta-Joghurt mit Vanille (g)	Handobst	Heidelbeer-Joghurt (g)	Handobst	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: **1** Farbstoff **2** Konservierungsstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** Geschwefelt **6** Geschwärzt **7** Phosphat **8** Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Eier E = Weichtiere F = Fisch G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Schwefeldioxid und Sulfite K = Lupine L = Sellerie

M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus

koffeinhaltig 26
unter Verwendung von Alkohol 93
chininhaltig 25
mit Milcheiweiß 19
mit Phosphat 16
geschwärzt 15
gewachst 14
mit Farbstoff 12
mit Süßungsmitteln 11
mit Phenylalaninquelle 10
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 9
mit Zuckerarten und Süßungsmittel 8
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 7
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 6
mit Süßungsmitteln 5
mit Konservierungsstoff 1
mit Antioxidationsmittel 2
mit Geschmacksverstärker 3
mit Süßungsmittel 4
Putenfleisch Erzeugnis P
Rindfleisch Erzeugnis R
Schweinefleisch Erzeugnis S
Hähnchenfleisch Erzeugnis H
Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) B
Eier und Eiererzeugnisse D
Erdnüsse E
Soja und -erzeugnisse F
Schalenfrüchte, Mandeln KM = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse KH = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia- Queenslandnüsse
Sellerie und -erzeugnisse i
Senf und -erzeugnisse j
Sesamsamen und -erzeugnisse k
Lupine und -erzeugnisse l
Weichtiere und -erzeugnisse m
Schwefeldioxid und Sulfiden einge Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben I
Schalenfrüchte und -erzeugnisse h
Mandeln und Mandelerzeugnisse h.1
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse h.2
Walnüsse und Walnusserzeugnisse h.3
Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse h.4
Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse h.5
Paranüsse und Paranusserzeugnisse h.6
Pistazien und Pistazienerzeugnisse h.7
Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse h.8
Milch und -erzeugnisse g
Obst, -gewächse, vor Verzehr waschen
Fischerzeugnisse und -erzeugnisse e
Fischerzeugnisse und -erzeugnisse e
Gemüse und -erzeugnisse f
Fischerzeugnisse und -erzeugnisse e
Dinkel und Dinkelerzeugnisse a.5
Kamut und Kamuterzeugnisse a.6
Roggen und Roggenerzeugnisse a.2
Gerste und Gerstenerzeugnisse a.3
Hafer und Hafererzeugnisse a.4
Hybridstämme 517
genetisch verändert 50
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet 27
unter Verwendung von Sahne 22
unter Verwendung von Milch 21
mit Eiklar 20
mit Molkenpulver 18
mit Milchpulver 17
mit Stärke 46
mit Pflanzeneiweiß 23
aus Fleischteilen zusammengesetzt 0
Frosch 69

weitere Informationen:
www.johanniter.de/schulmensen-bw

BIO-Komponenten zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-003

DIE JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben