

Reichenbach-Gymnasium, Ennepetal

SPEISEPLAN KW 07

	Montag 12.02.18	Dienstag 13.02.18	Mittwoch 14.02.18	Donnerstag 15.02.18	Freitag 16.02.18
Salatbar			Großer Salatteller mit Topping	Großer Salatteller mit Topping	Großer Salatteller mit Topping
Menü 1 vegetarisch	Rosenmontag Mensa geschlossen	Beweglicher Ferientag Mensa geschlossen	Tortilla de patatas (Kartoffel, Ei mit Zwiebel) ^{1,4,8}	gebackene Apfelringe in Vanillesauce ^{1,9}	Brokkoli - Kartoffellauf ^{4,3} mit Käse überbacken
Allergene			C,G	A1,C,G	A1,C,G,L
Menü 2 Fleisch & Fisch			Schweine Schnitzel mit Tomaten und Käse ^{1,2} überbacken an Tomatensoße und Pommes Frites	Bratwurstschnecke ^{7,8} in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Heringsdip ³ in Sahnesauce mit Salzkartoffeln
Allergene			A1,C,G,	A1,C,G,L	G,M
Menü 3 Pasta & Pizza			Maccaroni "Carbonara" in Käse ⁴ -Putenschinken ^{2,3,8} -Sahnesoße	Bami -Goreng Indonesisches Nudelgericht mit Hühnerfleisch und fernöstlichen Gewürzen*	Spätzle- Gemüsepfanne
Allergene			A1,C,G,L	A1,G,L	A1,C,G,L
Dessert			Tagesdessert ^{1,2,9}	Tagesdessert ^{1,2,10}	Tagesdessert ^{1,2,11}
Allergene			A1,C,G,H1,H2	A1,C,G,H1,H3	A1,C,G,H1,H4

ALLERGENE

- A) Gluten
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
A5) Dinkel
A6) Kamut
- B) Krustentiere
C) Ei
D) Fisch
E) Erdnuss
F) Soja
G) Milcherzeugnisse
H) Nüsse, Schalenfrüchte

- H1) Mandeln
H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Kaschunüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien

- H8) Macadamianüsse
L) Sellerie
M) Senf
N) Sesam
O) Sulfid
P) Lupine
R) Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoff
2) Konservierungsstoff
3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker
5) Schwefeldioxid
7) Nitritpökelsalz
8) Phosphat

- 9) Süßungsmittel

- ▲ = vegetarisch
* = ohne Schweinefleisch

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte unseren separaten Ordnern/Aushängen.