



„Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Ausnahmen sind mit „#“ gekennzeichnet“

Speiseplan für Stadtteilschule Bahrenfeld

KW 18 von 03.05.2021 bis 07.05.2021

Speisenplan	Montag 03.05.2021	Dienstag 04.05.2021	Mittwoch 05.05.2021	Donnerstag 06.05.2021	Freitag 07.05.2021
Essen I	Kartoffelsuppe (MP) mit Sonnenblumenkern-Brötchen (GL5)	gebratener Reis mit Gemüse-Gulasch (Pilze, Paprika, Zwiebel)	1 gebrat. Bio-Lachsfilet mit Petersiliensoße (MP) und Kartoffeln	Currywurst (SL) mit Kartoffelwedges	2 Kartoffelröstis mit Frankfurter grüner Soße, Brokkoli und Ei
Essen II	Nudeln vom Büffet	Nudeln vom Büffet	1 Tofu-Seitan-Frikadelle (GL1, SJ) mit Petersiliensoße (MP) und Kartoffeln	Sojageschnetztes (SJ, MP, SL) mit Zucchini-Karotten-Gemüse und Nudeln (GI1)	Nudeln vom Büffet
Menü III			Nudeln vom Büffet	Nudeln vom Büffet	
Zu allen Menüs wird täglich zusätzlich Salat oder Rohkost angeboten.					

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Allergene

GL: enthält Glutenhaltiges Getreide :	GL1: enthält Weizen, GL2: enthält Roggen, GL3: enthält Gerste, GL4: enthält Hafer, GL5: enthält Dinkel, GL6: enthält Kamut, GL7: enthält Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
KT: enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	EI: enthält Eier und Eierzeugnisse	FI: enthält Fisch und Fischerzeugnisse
EN: enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	SJ: enthält Soja und Sojaerzeugnisse	MP: enthält Milch und Milcherzeugnisse
SL: enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse	SE: enthält Senf und Senferzeugnisse	SS: enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
SW: enthält Schwefeldioxid und Sulfite	LU: enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus	WT: enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
NÜ: enthält Schalenfrüchte :	NÜ1: enthält Mandel, NÜ2: enthält Haselnuss, NÜ3: enthält Walnuss, NÜ4: enthält Cashewnuss, NÜ5: enthält Pecannuss, NÜ6: enthält Paranuss, NÜ7: enthält Pistazie, NÜ8: enthält Macadamianuss und NÜ9: enthält Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	

Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.