

# SPEISEPLAN

## Schreienesch

### Schule

Woche 42/2018

15.10.18 bis 19.10.18

Gericht	Montag 15.10.18	€	Dienstag 16.10.18	€	Mittwoch 17.10.18	€
<b>Gericht 1</b>	Apfelstrudel mit Vanillasoße (a <sup>1</sup> cg)		Rinder- Frikadelle mit Bratensoße (Ra <sup>1</sup> cij)		Spaghetti „Carbonara“ mit Putenschinken (Ga <sup>1</sup> gi12) Reibekäse (g)	
<b>Gericht 2</b>	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GRa <sup>1</sup> i5) Bratensoße (Ra <sup>1</sup> )		Fischstäbchen an Remoulade (Fa <sup>1</sup> cgi)		Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Speckklößchen in Fleischbrühe (RSa <sup>1</sup> cgi2) Langkornreis Verschiedene Salate Buttermilchcreme Limette- Zitrone		Kartoffelpüree (g4) Verschiedene Salate Obstsalat		Verschiedene Salate Karamellpudding	

Gericht	Donnerstag 18.10.18	€	Freitag 19.10.18	€
<b>Gericht 1</b>	Schwäbische Linsen mit Putensaiten (RGa <sup>1</sup> cij1245)		Knusperfisch Tomate- Mozzarella (Fa <sup>1</sup> cgi)	
<b>Gericht 2</b>	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten- Mozzarellakruste (a <sup>1</sup> cg)		Tagliatelle mit Kräuterrahmsoße (a <sup>1</sup> g) Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Eierknöpfle (a <sup>1</sup> c) Verschiedene Salate Fruchtojoghurt		Langkornreis Verschiedene Salate Milchreis mit Zimt	



ZF Gastronomie Service GmbH

<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol</p> <p>a= glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  a<sup>1</sup>=Weizen; a<sup>2</sup>= Roggen; a<sup>3</sup>= Gerste; a<sup>4</sup>= Hafer; a<sup>5</sup>= Dinkel; a<sup>6</sup>= Kamut</p> <p>b= Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  c= Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  d= Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  e= Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  f= Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  g= Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  h= Schalenfrüchte  h<sup>1</sup>= Mandeln; h<sup>2</sup>= Haselnuss; h<sup>3</sup>= Walnuss; h<sup>4</sup>= Kaschnuss; h<sup>5</sup>= Pecanuss; h<sup>6</sup>= Paranuss; h<sup>7</sup>= Pistazie; h<sup>8</sup>= Macadamia oder Queenslandnuss</p> <p>i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  k= Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  m= Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1= mit Konservierungsstoff; 2= mit Antioxidationsmittel; 3= mit Geschmacksverstärker; 4= mit Phosphat/ Stabilisator; 5= mit Farbstoff; 6= mit Süßstoff; 7= geschwärzt</p> <p>Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang;  Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns</p> <p><b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	<b>12/12</b>
---	--------------