

Speiseplan vom 09.03.2020 bis 13.03.2020

Hattenbühlschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfannengyros vom Hähnchen (H,j) mit Tzaziki (g), Tomatenreis (i)	Rindfleisch Lasagne (a,a.1,c,g,i,R) mit gemischtem Salat und Joghurt Dressing (g)	Köttbullar vom Geflügel (a,a.1c,g,H,i) mit Rahmsauce (g), Karottengemüse (g), und Salzkartoffeln	Fisch-Frikadelle (a,a.1,c,d,i) mit Remouladensauce (c,g), Kartoffelsalat (i,j) und Gurkensticks	Putenbratwurst (i,j,P,12,16) mit Cocktailsauce (c,g), knusprigen Kartoffelwürfeln (a,a.1,i,), Blattsalat und Balsamico
Menü 2	Italienische Minestrone (a,a.1,i) Apfelstrudel (a,a.1,c) mit Vanillesauce (g)	Penne (a,a.1,c) mit Tomatensauce (i), gemischtem Salat und Balsamico Dressing	Gemüserösti aus Kartoffel, Karotte Zucchini und Sellerie (a,a.1,c,f,g) mit Karotten-Pastinaken Ragout (g,i)	Falafel-Bällchen (a,a.1,c,f,i) mit Tomaten-Cous-Cous (a,a.1,i) und Kräuterdip (g)	Spinatknödel (a,a.1,c,g,i) mit Ratatouille (i)
Menü 3	Mandarine-Mascarpone-Creme (g)	Handobst	Buttermilch-Mango-Dessert (g)	Äpfel und Birnen	Handobst

koffeinhaltig 26
unter Verwendung von Alkohol 93
chininhaltig 25
mit Milcheiweiß 19
mit Phosphat 16
geschwärzt 15
gewachst 14

egeschwefelt 13
mit Farbstoff 12enthält eine Phenylalaninquelle 10
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 9
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 8
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 7
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 6
mit Süßungsmitteln 5

mit Süßungsmittel 4
mit Geschmacksverstärker 3
mit Antioxidationsmittel 2
mit Konservierungsstoff 1
Putenfleisch Erzeugnis P
Rindfleisch Erzeugnis R
Schweinefleisch Erzeugnis S
Hähnchenfleisch Erzeugnis H

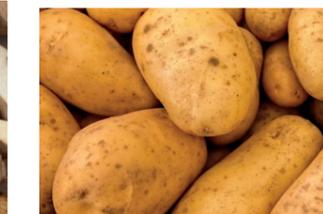
Weichtiere und -erzeugnisse n
Lupine und -erzeugnisse m
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben l
Sesamsamen und -erzeugnisse k
Senf und -erzeugnisse j
Sellerie und -erzeugnisse i
Schalenfrüchte und -erzeugnisse h

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
Soja und -erzeugnisse f
Erdnüsse und -erzeugnisse e
Fisch und -erzeugnisse d
Eier und -erzeugnisse c
Krebstiere und -erzeugnisse b
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse a
Weizen und Weizenerzeugnisse a.1

Dinkel und Dinkelerzeugnisse a.5
Kamut und Kamuterzeugnisse a.6
Roggen und Roggenerzeugnisse a.2
Gerste und Gersteerzeugnisse 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



DIE JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

