

Speiseplan Lise- Meitner- Schule

KW 26.2018 vom 25.06. bis 29.06.2018

Auswahl Grundschule

	Menü A Standardmenü	Menü B (ohne Schweinefleisch)	Menü C (vegetarisch)	Menü D (Salatteller)
Mo 25.06.2018	Alaska-Seelachs mit Kartoffel-Knusperpanade Kartoffelsalat Obst G, G1, Fi, Ei, Sn	Büfettangebot	Büfettangebot	Salatteller mit wechselnder Beilage Obst
Di 26.06.2018	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße Salatbeilage Apfelmus G, G1, Ei	Büfettangebot	Büfettangebot	Salatteller mit wechselnder Beilage Apfelmus
Mi 27.06.2018	kein Essen			
Do 28.06.2018	Ferien			
Fr 29.06.2018	Ferien			

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben.

Legende

	Alkohol	E	Erdnüsse
	Fisch	Ei	Eier
	Geflügelfleisch	Fi	Fisch
	Rindfleisch	G	Gluten
	Schweinefleisch	G1	Weizen
	vegetarisch	G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
01	Farbstoff	K	Krebstiere
02	Konservierungsmittel	La	Laktose
03	Antioxidationsmittel	Lp	Lupinen
04	Geschmacksverstärker	M	Milch
05	geschwefelt	Me	Milcheiweiß
06	geschwärzt	S	Sellerie
07	gewachst	Sb	Soja
08	Phosphat	Sd	Schwefeldioxid
09	Süßungsmittel	Se	Sesam
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf1	Mandeln
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf2	Haselnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf3	Walnüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
19	koffeinhaltig	Sn	Senf
20	Nitritpökelsalz	W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von...		