

Europaschule



	Montag 07.05.2018	Dienstag 08.05.2018	Mittwoch 09.05.2018	Donnerstag 10.05.2018	Freitag 11.05.2018
Hauptkomponente	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce <G> [a, a1, g, g1, g2, i]	Rinderfrikadellen in Bratensoße <R> [a, a1, c]	Knuspriges Dorschfilet <F> [a, a1, d]	Christi Himmelfahrt	Schulfrei
Vegetarische Hauptkomponente	Geschnittener Eierkuchen <V> [a, a1, c, g, g1, g2], Vanillesauce <V> [g, g1, g2]	Mini-Karotten-Ecke <V> [a, a1, a3, g, g1, g2]	Bunte Gemüsepfanne <V> [a, a1, g, g1, g2, i]		
Beilagen	Buntes Gartengemüse "naturell", Serviettenknödel [a, a1, c, g, g1, g2], Reisnudeln [a, a1, c]	Erbsen und Möhren "naturell", Kartoffelpüree [g, g1, g2], Eierspätzle [a, a1, c]	Dillrahmsauce <V> [a, a1, g, g1, g2, i], Möhren "naturell", Salzkartoffeln, Langkornreis		
Salat/ Dessert	Obst	Frischer Salat	Kirschkompott		

Info

Das Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene/ Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten.

Europaschule



	Montag 14.05.2018	Dienstag 15.05.2018	Mittwoch 16.05.2018	Donnerstag 17.05.2018	Freitag 18.05.2018
Hauptkomponente	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G> [a, a1, g, g1, g2, i]	Currywurst in Tomatensoße <S> (3) [i]	Fischhappen im Backteig <F> [a, a1, d, g, g1, g2, j]	Hähnchenbrustfilet Natur <G>	Hackfleischröllchen "Balkan Art" <S> [a, a1, c]
Vegetarische Hauptkomponente	Pfannkuchen "Natur" <V> [a, a1, c, g, g1, g2], Vanillesoße [g, g1, g2]	Reisnudel-Gemüse-Pfanne <V> [a, a1, c]	Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne <V> [a, a1]	Spinat-Kartoffel-Gratin <V> [a, a1, g, g1, g2, i]	Penne in Käsesoße <V> [a, a1, g, g1, g2, i]
Beilagen	Markerbsen, Salzkartoffeln, Langkorreis	Möhren "naturell", Kartoffelpüree [g, g1, g2], Penne Nudeln a, a1]	Tomatensoße "Italia" <V> [i], Gemüseauswahl, Frühlingspüree [g, g1, g2]	Braune Rahmsoße <V> [a, a1, c, g, g1, g2, i], Blumenkohl in Soße [a, a1, g, g1, g2, i], Pommes Dauphine [c, g, g1, g2], Salzkartoffeln	Tomatensoße "Italia" <V> [i], Grüne Bohnen "naturell", Stampfkartoffeln [g, g1, g2]
Salat/ Dessert	Obst	Grießpudding [a, a1, g, g1, g2]	Frischer Salat	Quarkdessert Kirsche [g, g1, g2]	Obst

Info

Das Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene/ Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten.

Europaschule



	Montag 21.05.2018	Dienstag 22.05.2018	Mittwoch 23.05.2018	Donnerstag 24.05.2018	Freitag 25.05.2018
Hauptkomponente	Pfingstmontag	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch <R> [a, a1, i]	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs <F> [a, a1, d]	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" <G> [a, a1, g, g1, g2]	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> [a, a1, g, g1, g2, i]
Vegetarische Hauptkomponente		Quark-Grieß-Auflauf <V> [a, a1, c, g, g1, g2], Blaubeerpfannkuchen <V> [a, a1, c, g, g1, g2]	Riesen-Rösti "vegetarisch" <V> [g, g1, g2, i]	Tortelloni Gratin in Käsesoße <V> [a, a1, c, g, g1, g2, i]	Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne <V> [a, a1]
Beilagen		Vanillesoße <V> [g, g1, g2]	Tomatensoße "Italia" <V> [i], Fingermöhren "naturell", Stampfkartoffeln [g, g1, g2]	Bratensoße <R> [i, j], Rosenkohl "naturell", Bratkartoffeln mit Speck <S> (3)	Tomaten-Mozzarella-Soße <V> [g, g1, g2], Erbsen und Möhren "naturell", Langkornreis
Salat/ Dessert		Obst	Frischer Salat	Quarkdessert Heidelbeere [g, g1, g2]	Obst

Info

Das Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene/ Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten.

Europaschule



	Montag 28.05.2018	Dienstag 29.05.2018	Mittwoch 30.05.2018	Donnerstag 31.05.2018	Freitag 01.06.2018
Hauptkomponente	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" <S> [i]	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler- Käse <G> [a, a1, g, g1, g2]	Fischstäbchen <F> [a, a1, d]	Gewürfelte Jagdwurst in Tomatensoße <S> (2, 3, 8) [i, j]	Zarter Rinderbraten in Bratensoße <R> [i, j]
Vegetarische Hauptkomponente	Ravioli in heller Soße mit Erbsen <V> [a, a1, g, g1, g2]	Käsesoße <V> [a, a1, g, g1, g2, i], Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung <V> [a, a1, c, g, g1, g2, i]	Milchreis <V> [g, g1, g2], Apfelmus (3), Zucker & Zimt	Panierte Gemüse Nuggets <V> [a, a1, c, g, g1, g2, i, k]	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V> [a, a1, g, g1, g2, i]
Beilagen	Rotkohl, Blumenkohl "naturell", Salzkartoffeln	Langkornreis, Röstkartoffeln	Senfsoße <V> [a, a1, g, g1, g2, i, j], Stampfkartoffeln [g, g1, g2]	Buttergemüse "naturell" [g, g1, g2], Frühlingspüree [g, g1, g2], Fusilli [a, a1]	Grüne Bohnen "naturell", Kartoffelrösti, Salzkartoffeln
Salat/ Dessert	Obst	Frischer Salat	Apfelmus (3)	Joghurt Pfirsich-Maracuja [g, g1, g2]	Obst

Info:

Das Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene/ Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Nummer:	Buchstabe (Allergenkennzeichnung)
1 mit Farbstoff	a Glutenthaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier und Eierzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch und Fischerzeugnisse
5 geschwefelt	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6 geschwärzt	f Soja und Sojaerzeugnisse
7 gewachst	g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel/n	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	j Senf und Senferzeugnisse
11 enthält eine Phenylalaninquelle	k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
13 Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß	m Lupine
14 Fleischerzeugnis mit Eiklar	n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
15 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch	
16 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne	
17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß	
18 Fleischerzeugnis mit Stärke	
19 koffeinhaltig	

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.