

# Europaschule



	Montag 03.02.2020	Dienstag 04.02.2020	Mittwoch 05.02.2020	Donnerstag 06.02.2020	Freitag 07.02.2020
Hauptkomponente	Hähnchenunterkeulen "Drum Sticks" <G>, Rahmsoße <V> [a, a1, c, g, i]	Lasagne Bolognese <R> [a, a1, c, g, i], Soße Bolognese <R, S> [a, a1, i]	Alaska-Seelachs im Backteig [a, a1, c, d, f, g, i, j, n]	Hähnchenfleisch in heller Soße <G> [a, a1, g, i]	Suppenangebot
Vegetarische Hauptkomponente	Hefekloß <V> [a, a1, c, g], Dessertsoße Vanille <V> [g]	Riesen-Rösti "vegetarisch" <V> [g, i]	Rührei <V> [c, g]	Polenta-Rauten <V> [a, a1, c, g], Tomatensoße "Italia" <V> [i]	Suppenangebot
Beilagen	Rotkohl, Kartoffelkroketten [g], Kartoffelpüree [g]	Penne-Nudeln [a, a1]	Rahmspinat [g], Tagliatelle [a, a1, c], Salzkartoffeln	Leipziger Allerlei, Langkornreis, Petersilienkartoffeln	Brötchen [a, a1]
Salat / Dessert	Obstauswahl	Vanillepudding [g]	Salatauswahl	Quarkdessert Kirsche [g]	Fruchtsalat (3)

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule



	Montag 17.02.2020	Dienstag 18.02.2020	Mittwoch 19.02.2020	Donnerstag 20.02.2020	Freitag 21.02.2020
Hauptkomponente	Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> [a, a1, c]	Hähnchenfleisch in Apfel-Curry-Soße <G> [g, j]	Panierte Jagdwurstscheibe <S> (3) [a, a1, j]	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> [a, a1, g, i]	Jumbo Fischstäbchen <F> [a, a1, a2, a3, a4, d]
Vegetarische Hauptkomponente	Gemüsenuggets <V> [a, a1, c, g, i, k]	Tomaten-Mozzarella-Soße <V> [g], Tagliatelle <V> [a, a1, c]	Süßer Reisauflauf mit Früchten <V> [a, a1, g]	Käsesoße <V> [a, a1, g, i], Bunte Farfalle <V> [a, a1]	Vegetarischer Makkaroniauflauf <V> [a, a1, c, g, i]
Beilagen	Kaisergemüse, Fusilli-Nudeln [a, a1], Steakhouse Frites	Markerbsen, Langkornreis	Braune Rahmsoße <V> [a, a1, c, g, i], Möhren in Sahnesoße [a, a1, g], Stampfkartoffeln [g]	Pfannengemüse in Kräuterbutter [g, i, j], Pommes Dauphine [c, g]	Dillrahmsoße <V> [a, a1, g, i], Salzkartoffeln, Langkornreis
Salat / Dessert	Obstauswahl	Butterkeks-Milchpudding [a, a1, g]	Salatauswahl	Quarkdessert Vanille [g]	Eisbergsalat mit Dressing [c, g]

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule



	Montag 24.02.2020	Dienstag 25.02.2020	Mittwoch 26.02.2020	Donnerstag 27.02.2020	Freitag 28.02.2020
Hauptkomponente	Klopse in Soße nach "Königsberger Art" <S> [a, a1, c, g, i]	Hähnchenrahmgulasch <G> [g, i, j]	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> [a, a1, d, g, i]	Suppenangebot	Hähnchen Cordon Bleu <G> (1, 2, 3) [a, a1, g]
Vegetarische Hauptkomponente	Schneckenudeln in Käsesoße <V> [a, a1, g, i]	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>	Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen <V> [a, a1, c, g]	Suppenangebot	Rührei <V> [c, g]
Beilagen	Grüne Bohnen "naturell", Naturreis, Salzkartoffeln	Rotkohl, Kartoffelpüree [g], Rösti-Ecken	Langkornreis, Countrykartoffeln (8)	Kaiserbrötchen [a, a1]	Bratensauce < R> [i, j], Buttergemüse [g], Rahmspinat [g], Salzkartoffeln
Salat / Dessert	Berliner [a, a1, c, g] Rote Bete Salat (9)	Apfelmus (3)	Salatauswahl	Buttermilchdessert Heidelbeere [g]	Pudding mit Waldfrüchten [g]

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

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

**JUNGE  
KÜCHE**

**Nummer Zusatzstoffkennzeichnung (...)**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 19 koffeinhaltig

**Hinweis <...>:**

- R enthält Rindfleisch
- S enthält Schweinefleisch
- G enthält Geflügelfleisch
- F enthält Fisch
- V vegetarisch
- W enthält Wild

**Buchstabe Allergenkennzeichnung [...]**

- a** enthält Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - a1** enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
  - a2** enthält Roggen
  - a3** enthält Gerste
  - a4** enthält Hafer
- b** enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h** enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
  - h1** enthält Mandeln
  - h2** enthält Haselnüsse
  - h3** enthält Walnüsse
  - h4** enthält Kaschunüsse
  - h5** enthält Pecannüsse
  - h6** enthält Paranüsse
  - h7** enthält Pistazien
  - h8** enthält Macadamianüsse
- i** enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** enthält Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m** enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** enthält Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

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.

Weiterhin weisen wir darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.

**apetito  
catering**