



## Speiseplan KW 17 (E) vom 25.04. bis 29.04.2022

Name der Einrichtung: **Gymnasium Odenkirchen**

	Menü I	Menü II	Menü III	Wochenmenü IV kalt	Dessert	Zusatzstoffe/Allergene
MO 25.04.2022	Geflügelbratwurst-Topf "Jäger Art" mit Reis und Salat 18, a (Weizen) g	Kalbsfleischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in Rahm a(Weizen),c,g,j	Brokkoli-Nuss-Carree mit Salzkartoffeln und Rahmsauce a(Weizen) g,c,i	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Rinder-Cevapcici und Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j	Naturjoghurt mit Pfirsichwürfeln g	<b>Zusatzstoffe:</b> 1) mit Farbstoff 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 3) mit Konservierungsstoffen 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) geschwefelt 8) gewachst 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) mit Phosphat 13) koffeinhaltig 14) chininhaltig 15) mit Taurin 16) = g 17) gentechnisch verändert 18) Salate - siehe separate Liste auf Anfrage <b>Allergene:</b> a) enthält Gluten b) enthält Krebstier c) enthält Ei d) enthält Fisch e) enthält Erdnuss f) enthält Soja g) enthält Milch/Laktose/Milcheiweiß h) enthält Schalenfrucht/Nüsse i) enthält Sellerie j) enthält Senf k) enthält Sesam l) enthält Schwefeldioxid und Sulfid m) enthält Lupine n) enthält Weichtier o) Hülsenfrüchte
DI 26.04.2022	Hähnchenstreifen in Sauce Hollandaise, dazu Spätzle, Erbsen und Möhrchen 1,a(Weizen),c,g,h,i,j,o	Käse-Lauchcremesuppe mit Rinderhackfleisch und Brötchen 1,a(Weizen),g,i	vegetarischer Nudelaufauf in Brokkoli-Sahnesauce gebacken, dazu Salat 18,a(Weizen) g	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Rinder-Cevapcici und Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j	Obst	
MI 27.04.2022	deftiger Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Hühnerfleisch und Suppenmaultaschen, dazu Brötchen a(Weizen),c,g,i	Cheeseburger mit Rinderhacksteak, Ketchup, Gurken und Käse, dazu Salat 18,a(Weizen) j,k,l	deftiger Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppenmaultaschen dazu Brötchen a(Weizen),c,g,i	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Rinder-Cevapcici und Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j	Erdbeerquark g	
		<b>"Zum selbst belegen"</b>				
DO 28.04.22	Geflügelgyros mit Tzaziki, Krautsalat und Fladenbrot 18,a (Weizen) g	Königsberger Klopse vom Geflügel, dazu Gemüse-Kräutersauce und Butterreis a(Weizen),c,g,i,j	hausgemachter Grießpudding mit fruchtiger Erdbeersauce a(Weizen) g	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Rinder-Cevapcici und Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j	Vanillepudding g	
FR 29.04.2022	paniertes Fischfilet mit Petersilien-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,d,g,j	vegetarische Currycremesuppe mit Kartoffeln und Karotten, dazu Suppenbrötchen a(Weizen) g	hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Tomaten und Käse überbacken 18,a(Weizen),g,i,o	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Rinder-Cevapcici und Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j	Obst	

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Folgende Zutaten sind in unserem Betrieb immer in Bio-Qualität: Karotten in Scheiben, Blattspinat, Markerbsen, Broccoli, Naturreis, Farfalle Tricolore, Vollkornpenne, Vollkornspaghetti, Vollkornspirelli

