

# Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

## Speiseplan vom 17.08. bis 20.08.2020

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 17.08.2020	Gemüsesuppe (Möhren, Blumenkohl, Porree, Kartoffeln) mit Grießklößchen und ein Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a1.c. a5.	Quark mit Erdbeeren	g.
Dienstag 18.08.2020	Currywurst (Geflügelbratwurst) mit Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit saure Sahne Dressing	(l.) g.	Schokopudding	g. a1.c.f.h1. h2.h3.)
Mittwoch 19.08.2020	Bunter Hirse Auflauf (Paprika, Lauchzwiebeln, Broccoli) mit Kräuter Schmand und einen griechischen Bauernsalat	g. g.	Frischkäsecreme mit Himbeer Topping	g.
Donnerstag 20.08.2020	Bayrischer Kartoffelsalat (Essig und Öl, geraspelte Möhren und Porree) Seelachsfilet in Backteig	(l.) a1.c.	Obstkorb	(1.)

### Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitritpökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel

### Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln,h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse,h6 Pistazien, h7 Makadamianüsse, h8 Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**( ) Kann Spuren des Allergens enthalten.**

**Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungs-pflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.**