

SPEISEPLAN

28.07.2025 – 01.08.2025

(ÄNDERUNG VORBEHALTEN)



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat vom Buffet				
Zu unseren Salaten reichen wir wahlweise Balsamico Dressing (10) oder Joghurt Dressing (7,10)				
				 
Pasta "Penne", (1.1) Tomatensauce, Grana Padano (7) 	Hot-Dogs	Heiße Theke	Paniertes Schnitzel (1.1,3), Kartoffel-Gurkensalat	Gebratenes Lachsfilet (4), Grillkartoffeln, Sour Cream (7)
				
			Paniertes Knusperschnitzel (1.1,3,9), Kartoffel-Gurkensalat 	Fisch vom Feld (1.1), Grillkartoffeln, Sour Cream (7)

Wir wünschen allen Schülerinnen, Schülern und dem Kollegium einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserer Schulmensa.

SPEISEPLAN

28.07.2025 – 01.08.2025

(ÄNDERUNG VORBEHALTEN)



Zu jeder Mahlzeit bieten wir entsprechendes Stückobst mit an.

Allergene Stoffe:

1) Glutenhaltiges Getreide; 1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel, 1.6 Emmer, 1.7 Grünkern, 1.8 Kamut, 2) Krebstiere und-Erzeugnisse; 3) Eier und -Erzeugnisse; 4) Fisch und -Erzeugnisse; 5) Erdnüsse und Erzeugnisse; 6) Sojabohnen und deren Erzeugnisse; 7) Milch- und -Erzeugnisse (incl. Laktose);

8) Schalenfrüchte und Erzeugnisse unterteilt in 8.1 Mandeln, 8.2 Haselnüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Kaschunnüsse, 8.5 Macadamia- oder Queenslands Nüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pecannüsse, 8.8 Pistazien; 9) Sellerie und -Erzeugnisse;

10) Senf und Senferzeugnisse; 11) Sesamsamen und -erzeugnisse; 12) Schwefeldioxid und Sulfite mehr als 10mg pro kg oder l; 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

A) mit Farbstoff; B) mit Konservierungsstoffen; C) mit Antioxidationsmittel; D) Geschmacksverstärker; E) geschwefelt; F) geschwärzt; G) gewachst; H) mit Phosphat; I) mit Süßungsmittel; Ia) mit einer Zuckerart; J) enthält eine Phenylalaninquelle; K) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; L) mit Milcheiweiß; M) koffeinhaltig; N) Chininhaltig