

Speiseplan Johann-Peter-Hebelschule



17.07.2017 - 21.07.2017

Fax 947-329

e-mail

poststelle@04136621.schule.BWL.de

		Einheitssessen	
Montag 17.07.2017		zarte Rindfleischwürfel in Tomatensoße (3) geschmort Röstitaler Nudelsalat (10w) mit Gurke u.Paprika Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Dienstag 18.07.2017		Saftige Hähnchenschlegel Kartoffelspalten Tzaziki (3,15) Gurkensalat (3) Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Mittwoch 19.07.2017		Kalbfleischbällchen (10w,12,17,18) Rahmsoße (15) Bio-Reis Teigwaren (10w) Blumenkohl im Backteig Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Donnerstag 20.07.2017		Putengeschnetzeltes in Rahm (15) Semmelknödel (10w,12) Bio-Salatmix der Saison (3,15) Kirschmichl (3,10w) Vanillesoße (3,15) Dessert	

Änderungen vorbehalten

Allergene und Unverträglichkeiten: (* und daraus hergestellte Erzeugnisse)

glutenhaltig:	11 - Krebstiere*	17 - Sellerie*
10w - Weizen*	12 - Eier*	18 - Senf*
10d - Dinkel*	13 - Erdnüsse*	19 - Sesam*
10k - Kamut*	14 - Sojabohnen*	20 - Schwefeldioxid und Sulfite
10r - Roggen*	15 - Milch* (einschließlich Laktose)	21 - Lupinen*
10g - Gerste*	16a - Mandeln* 16b - Haselnüsse* 16c - Walnüsse*	22 - Weichtiere*
10h - Hafer*	16d - Kaschunüsse* 16e - Pekannüsse* 16f - Paranüsse*	23 - Fische*
10y - Hybridstämme*	16g - Pistazien* 16h - Makadamianüsse* 16i - Queenslandnüsse*	

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Süßungsmittel
- 4 - mit Phosphat
- 5 - mit Antioxidationsmittel
- 6 - mit Geschmacksverstärker
- 7 - geschwefelt
- 8 - geschwärzt