

Speiseplan Johann-Peter-Hebelschule



09.10.2017 - 13.10.2017

Fax 947-329

e-mail poststelle@04136621.schule.BWL.de

	Einheitssessen	
Montag 09.10.2017	deftiger Rindergulasch Bratensoße (10w) Bio-Spiralen (10w) Kartoffelklößchen (12,15,17,19) Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Dienstag 10.10.2017	Putenfleischkäse Bratensoße (10w) Kartoffelpüree (15) Apfelrotkraut Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Mittwoch 11.10.2017	Käsetortellini (10w,15) Bio-Penne (10w) mit Carbonara-Soße (15) und Tomatensoße, Reibekäse (15) Bio-Salatmix der Saison (3,15) Dessert	
Donnerstag 12.10.2017	Linseneintopf schwäbische Eierspätzle Wiener Würstchen (4,8,17) Bratensoße (10w) Bio-Salatmix der Saison (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