

# SPEISEPLAN

Ludwig-Dürr  
Schule

Woche 03/2019

14.01.19 bis 18.01.19

Gericht	Montag 14.01.19	€	Dienstag 15.01.19	€	Mittwoch 16.01.19	€
<b>Gericht 1</b>	Geschlagene Bratwurst (RS;a <sup>1</sup> ij,4) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		„Wiener Backendl“, panierte Hähnchen- oberkeule ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a <sup>1</sup> ci) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Nudelschleifchen mit Erbsen in Sahnesoße (G;a <sup>1</sup> g,12)  Reibekäse (g)	
<b>Gericht 2</b>	<u>Süßspeise</u> Dampfnudel mit Kirschfüllung an Vanillasoße (a <sup>1</sup> cg)		Lasagne mit buntem Gemüse und Mozzarella überbacken (a <sup>1</sup> gi)		Kalbsgulasch nach Zürcher Art mit Champignons und süßem Rahm (R;a <sup>1</sup> gil,124)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Teigwaren Verschiedene Salate Vanillaquark		Reis Verschiedene Salate Obst		Langkornreis Verschiedene Salate Fruchtjoghurt	

Gericht	Donnerstag 17.01.19	€	Freitag 18.01.19	€
<b>Gericht 1</b>	Chicken Frites (G;a <sup>1</sup> ) an Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)		Hähnchenbrustfilet in knuspriger Cornflakes- Kruste (GR;a <sup>1</sup> 3i)  Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i)	
<b>Gericht 2</b>	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a <sup>1</sup> gj,2)		<b>Guten Appetit !</b>	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kartoffelpüree (g,4) Salzkartoffeln Verschiedene Salate Schokopudding		Teigwaren Karamellpudding	



ZF Gastronomie Service GmbH

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut  
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 daraus hergestellte Erzeugnisse  
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte

h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie;  
h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenslandnuss

i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/ Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

1/12