

# SPEISEPLAN

## Ludwig Dürr Schule

Woche 11/2018

12.03.18 bis 16.03.18

Gericht	Montag 12.03.2018	€	Dienstag 13.03.2018	€	Mittwoch 14.03.2018	€
<b>Gericht 1</b>	“Chicken Wings” gegrillte Hähnchenflügel in pikanter Barbecue Würzung (Ga <sup>1</sup> i) Ketchupdip		Seelachsfilet in Bröselkruste gebraten mit Kräuterdip (Fa <sup>1</sup> gi5)		Südländischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4)	
<b>Gericht 2</b>	Kalbsbratwurst (Ra <sup>1</sup> ij4) an Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)		Putenschnitzel an Rahmsoße (GRa <sup>1</sup> gfi)		Rinderhacksteak an Paprikasoße (Ra <sup>1</sup> cij5)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kartoffelpüree (g4) Wedges Grießbrei mit Zimt (g)		Kartoffel Reis Verschiedene Salate Schokopudding (g)		Reis Verschiedene Salate Obst	

Gericht	Donnerstag 15.03.2018	€	Freitag 16.03.2018	€
<b>Gericht 1</b>	Chicken Dinos (Ga <sup>1</sup> gi) an Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)		Penne mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> ) Reibekäse (g)	
<b>Gericht 2</b>	Jumbo Fischstäbchen „Reis- Popper“ (Fa <sup>1234</sup> cdgj) an Kräuterquark (g)		Penne mit Rindfleisch- Bolognese (Ra <sup>1</sup> gi) Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Kartoffeln Teigwaren Verschiedene Salate Buttermilchcreme Waldbeere (g)		Verschiedene Salate Heidelbeerquark (g)	



ZF Gastronomie Service GmbH

<p>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>= Kaschnuss; h<sup>5</sup>= Pecanuss; 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 Sulphite 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</p> <p>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  <b>Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.</b> – Änderungen vorbehalten –</p>	5/12
---	------