

# SPEISEPLAN

Ludwig-Dürr  
Schule

Woche 12/2019

18.03.19 bis 22.03.19

| Gericht                      | Montag 18.03.19   | € | Dienstag 19.03.19  | € | Mittwoch 20.03.19  | € |
|------------------------------|---|---|--|---|--|---|
| <b>Gericht 1</b>             | „Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit würzigem Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R;cg) oder Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i) |   | Maccronelli mit Tomatensahnesoße (a <sup>1</sup> g) Reibekäse (g)  |   | Currywurst mit Wedges (S;j12456)   |   |
| <b>Gericht 2</b>             | Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a <sup>1</sup> gi)   |   | Hähnchen Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (G;a <sup>1</sup> gi1245) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i) |   | Putenoberkeule im Ofen geschmort (GR;a <sup>1</sup> i) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i) |   |
| <b>Gemüse &amp; Beilagen</b> | Potato Wedges<br>Verschiedene Salate<br>Buttermilchcreme<br>Mango   |   | Teigwaren<br>Verschiedene Salate<br>Grießbrei mit Zimt   |   | Reis<br>Wedges<br>Verschiedene Salate<br>Obstsalat                                     |   |

| Gericht                      | Donnerstag 21.03.19                                  | € | Freitag 22.03.19  | € |
|------------------------------|--|---|---|---|
| <b>Gericht 1</b>             | Hähnchen-Nuggets mit Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i) |   | „Hähnchen-Zitronen-Pfanne“, entbeinte Hähnchenkeulen mit Gemüse, Kräutern und Zitrone im Ofen gebraten (GR;a <sup>1</sup> gi) Bratensoße (R;a <sup>1</sup> i) |   |
| <b>Gericht 2</b>             | Gemüsedonuts an Kräuterdip (a <sup>15</sup> gi)      |   | <b>Guten Appetit !</b>  |   |
| <b>Gemüse &amp; Beilagen</b> | Kartoffeln<br>Teigwaren<br>Schokopudding             |   | Kartoffeln<br>Apfelmus (25)   |   |



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 –

10/12