

# SPEISEPLAN

## Ludwig Dürr Schule

Woche 24/2018

11.06.18 bis 15.06.18

Gericht	Montag 11.06.2018	€	Dienstag 12.06.2018	€	Mittwoch 13.06.2018	€
<b>Gericht 1</b>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)		Kalbsbratwurst auf Bratensoße (Ra <sup>1</sup> ij4)		Nudelsuppentopf mit Gemüse (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Lauch, Rosenkohl, Sellerie) und Hähnchenfleisch (Ga <sup>1</sup> gi) Dinkel- Vollkornseele (a <sup>45</sup> k)	
<b>Gericht 2</b>	Paniertes Schollenfilet, Sauce Remoulade (Fa <sup>1</sup> cj5)		American Pancake mit Zimtpflaumen (a <sup>1</sup> cg)		Nudeltaschen mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensoße (a <sup>1</sup> cg) Reibekäse (g)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Petersilienkartoffeln Verschiedene Salate Vanillepudding		Kräuterrahmsuppe (a <sup>1</sup> cg) Kartoffelpüree (g4) Aprikosenquark		Verschiedene Salate Obst	

Gericht	Donnerstag 14.06.2018	€	Freitag 15.06.2018	€
<b>Gericht 1</b>	Jumbo Fischstäbchen „Reis- Popper“ (Fa <sup>1</sup> 234d) an Kräuterdip (g)		Grießschnitten (a <sup>1</sup> cg) mit Apfelmus (25)	
<b>Gericht 2</b>	Paniertes Putenschnitzel (Ga <sup>1</sup> ci45) Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)		Hähnchen Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GRa <sup>1</sup> gi12) Bratensoße (Ra <sup>1</sup> i)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Spätzle (a <sup>1</sup> c) Kartoffeln Schokopudding		Nudelsuppe (Ra <sup>1</sup> ci) Teigwaren Buttermilchcreme Mango	



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>= 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

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 –