







SPEISEPLAN für die Mensa der Maria Ward Schulen

KW 42	Montag 16.10.17	0 0 # #	Dienstag 17.10.17	0 0 # #	Mittwoch 18.10.17	0 0 # #	Donnerstag 19.10.17	0 0 # #	Freitag 20.10.17	
MENÜ	Gyros von der Pute mit Tomatenreis und Broccoligemüse	A G I	Türkische Pizza mit Rinderhackfleisch und frischem Salat belegt	A F G	Köttbullar (Pute) mit Rahmsoße, Preiselbeeren und Kroketten	A C G I J K	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Gurkensalat	A C G I K	Lachslasagne mit Spinat und Mozzarella	A C D G I
	Vegt. Schnitzel auf Rigatoni Napoli mit gegrillten Zucchinischeiben	A C F G I	Wedges mit mexikanischem Grillgemüse und Sauerrahm	A G I	Knusprige Blumenkohl- Käsenuggets mit Kürbis- Kartoffelpüree	A C F G I	Wellenbandnudeln mit Ratatouillegemüse und geriebenem Käse	A C G I	Marillenquarkstrudel mit Vanillesoße	A C G
Täglich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl										

KW 43	Montag 23.10.17	0 0 # #	Dienstag 24.10.17	0 0 # #	Mittwoch 25.10.17	0 0 # #	Donnerstag 26.10.17	0 0 # #	Freitag 27.10.17	
MENÜ	Susländer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	A I	Chicken fingers mit Tomatenreis	A C G I J	Ungarisches Rindergulasch, buntem Paprikagemüse und Serviettenknödel	A C G K	Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffel-Selleriepüree und kleinen Möhrchen	2 3 4 8 A G I	Seelachsfilet in Kokospanade mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	A C D G K
	Vegan gefüllte Paprikaschote mit Naturreis und Tomatensoße	A I J L	Schwäbische Krautspätzle mit Röstzwiebeln	A C G	Rigatoni "al forno"	A C G I	Spinat-Knusperpuffer mit Gemüsesticks und Dill- Schmanddip	A C G I F	Pfannkuchen Fluffis mit Puderzucker und Apfelmus	3 8 9 A C G
Täglich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl										

Änderungen vorbehalten

TAGESAKTUELL KÖNNEN SICH VEREINZELT REZEPTUREN ÄNDERN! BITTE FRAGEN SIE BEI BEDARF DIE ALLERGENE IN DER KÜCHE NACH!

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff;
- 2: mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Pökelsalz;
- 3: mit Antioxidationsmittel;
- 4: mit Geschmacksverstärker;
- 5: geschwefelt;
- 6: geschwärzt;
- 7: gewachst;
- 8: mit Phosphat;
- 9: mit Süßungsmittel oder Zuckerart mit Süßungsmittel;
- 10: Tafelsüßen mit Sorbit;
- 11: enthält eine Phenylalaninquelle;
- 12: Verwendung von Tafelsüßen mit mehr als 10% Gehalt

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht

Allergene:

- A: Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹,
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis¹,
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C: Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D: Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E: Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenölestereinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose), außer:
 - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b. Lactit
- H: Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis*) (Wangenh.)(K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - a. Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- I: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- J: Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- K: Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- L: Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben; die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M: Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- N: Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;