

# **SPEISEPLAN für die Mensa der Maria Ward Schulen**

KW 24	<b>Montag</b> 12.06.17	<b>Dienstag</b> 13.06.17	<b>Mittwoch</b> 14.06.17	<b>Donnerstag</b> 15.06.17	<b>Freitag</b> 16.06.17
<b>MENÜ</b>					

KW 25	<b>Montag</b> 19.06.17	<b>Dienstag</b> 20.06.17	<b>Mittwoch</b> 21.06.17	<b>Donnerstag</b> 22.06.17	<b>Freitag</b> 23.06.17
<b>MENÜ</b>	Züricher Putengeschnetzeltes mit Champignons und Nudeln <small>A C G J</small>	Pizza aus Vollwertteig mit Salami und Schinken <small>2 A G I</small>	Ungarisches Rindergulasch mit Serviettenknödel <small>A C G K</small>	Hähnchen-Cordon bleu mit Kartoffelsalat <small>A C G</small>	Kabeljau in Backteig mit Tomatensoße und Reis <small>A C D G</small>
	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>A C G</small>	Pizza Margaritha aus Vollwertteig <small>A G I</small>	Bauernrösti mit Rahmgemüse oder Apfelmus <small>C</small>	Vegt. Tortellini mit Ricotta gefüllt, quattro Formaggi Soße und Salat <small>A C G</small>	Hausgemachter Pfannkuchen mit Marmelade <small>1 A 3 C 9 G</small>
	Birnenkompott <small>9</small>			Naturquark mit Waldbeeren <small>9 G</small>	

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

<sup>1</sup> 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 Dextrose<sup>1</sup>,
  - b. Maltodextrine auf Weizenbasis<sup>1</sup>,
  - 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 -fett<sup>1</sup>
  - b. natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, 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 SO<sub>2</sub> 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;