







SPEISEPLAN für die Mensa der Maria Ward Schulen

KW 10	Montag 05.03.18	Dienstag 06.03.18	Mittwoch 07.03.18	Donnerstag 08.03.18	Freitag 09.03.18
MENÜ	Puten-Fleischbällchen "Western Style" mit gebratenen Risoleekartoffeln	Steirisches Rindergeschnetzeltes in Zwiebel-Rahmsoße mit Bandnudeln	Schweinerückensteak an pikanter Puztasoße, Reis und Brokkoligemüse	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse	Fischfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensoße
	Gebackene Blumenkohl- röschen mit Vollkornnudeln und Tomatensugo	Käsespätzle mit Röstzwiebel	Überbackene Cannelloni mit Riccottafüllung	Semmelknödel mit Rahmschwammerl	Chili sin Carne mit Paprika, Mais, roten Bohnen, Grünkern und Vollwertbrötchen
Täglich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl					

KW 11	Montag 12.03.18	Dienstag 13.03.18	Mittwoch 14.03.18	Donnerstag 15.03.18	Freitag 16.03.18
MENÜ	Gyros von der Pute mit Tomatenreis und Tzatziki	Rinderbraten mit Spätzle und Kaisergemüse	Hamburger mit Rinderhackfleisch und frischem Salat belegt	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Gurkensalat	Lachslasagne mit Spinat und Mozzarella
	Paprikaschote mit Couscous gefüllt und Tomatenreis	Vollwertpfannkuchen gefüllt mit mexikanischem Gemüse und Sauerrahm	Knusprige Blumenkohl- Käseuggets mit Kürbis- Kartoffelpüree	Wellenband- nudeln mit Ratatouille- gemüse und Balkankäsewürfelchen	Milchreis mit Kirschsoße und Apfelküchle
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;