







SPEISEPLAN für die Mensa der Maria Ward Schulen

KW 16	Montag 16.04.18	Dienstag 17.04.18	Mittwoch 18.04.18	Donnerstag 19.04.18	Freitag 20.04.18
MENÜ	Serbische Cevapcici vom Rind mit Ajvar, Zwiebelringe und Djuwetschreis A 2 C 8 I	Puten-Paprikagulasch mit Butternudeln A C I J	Kalbsbratwurst mit Bratkartoffeln A 4 8 I 9 J	Susländer Schweinebraten mit Spätzle und Apfelrotkraut A 9 C I	"FISH AND CHIPS" Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelecken und Kräutermajonaise A 2 C D 9 G J
	Krautschupfnudeln mit Röstzwiebel A C G I	Rigatoni mit fruchtigem Paprikagemüse und Reibkäse A C G I	Gemüse-Eintopf mit frischen Kräutern und Rohrnudeln A C G I	Orientalisches Gemüsecurry mit Bulgur und Minz-Dip	Kartoffelmaultaschen mit Apfel und Zwetschgenfüllung "Altbayrische Art" mit Vanillesoße
Täglich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl					

KW 17	Montag 23.04.18	Dienstag 24.04.18	Mittwoch 25.04.18	Donnerstag 26.04.18	Freitag 27.04.18
MENÜ	Puten-Fleischbällchen "Western Style" mit gebratenen Risoleekartoffeln A C G I J K	Steirisches Rindergeschnetzeltes in Zwiebel-Rahmsauce mit Bandnudeln A C G J	Schweinerückensteak an pikanter Pusztaoße mit Reis A 9 I J	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree 3 4 8 A G	Leberkäse und Kartoffelsalat oder Semmel 2 3 4 8 9 11 A I J
	Gebackene Blumenkohl-röschen mit Vollkornnudeln und Tomatensugo A C G I	Käsespätzle mit Röstzwiebel A C G I	Überbackene Cannelloni mit Riccottafüllung A C G I	Semmelknödel mit Rahmschwammerl A C G	Pancakes mit Marmelade und Apfelmus 1 3 9 A C G H
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;