



Speiseplan Heisenberg Gymnasium



Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

WOCHE 17	MENÜ 1	MENÜ 2 VEGETARISCH	PASTA VEGETARISCH	PASTA BASIC
Montag 23.04.2018	"(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße ^{1, L} Kartoffeln Brokkoligemüse"	"(Veggie) Chili sin Carne ^{A, Ad} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis Salat	"(Veggie) Spirelli ^{A, Aa} Basilikum-Tomatensoße ^{1, L} Salat	"(Rind) Lasagne Bolognese ^{1, A, Aa,} ^{G, I, L} Salat
Dienstag 24.04.2018				
Mittwoch 25.04.2018				
Donnerstag 26.04.2018	(Rind) Rindfleisch-Gemüsepfanne	"(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Salat	Spirelli ^{A, Aa} (Veggie) Grünkern-Linsenbolognese ^{1,} ^{A, I, L} geriebener Gouda ^G Salat	"Ravioli (Rindfleischfüllung) ^{A, G} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Salat
Freitag 27.04.2018				



Rindfleisch*, Kartoffeln*, Nudeln*, Reis*, Getreide*, Möhren*, Milch*, Quark*, Joghurt*, Vollei*, Gewürze*

*** aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003**

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene: A - Gluten, Aa - Weizen, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

