



"Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006 .Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

Speiseplan	<b>Montag</b> 03. Feb	<b>Dienstag</b> 04. Feb	<b>Mittwoch</b> 05. Feb	<b>Donnerstag</b> 06. Feb	<b>Freitag</b> 07. Feb
Essen I	Wunschessen Klasse 7e	Wunschessen Klasse 5b	Wunschessen Team 10	Wunschessen Frau Orschulik	Wunschessen Frau Plicka
	Erbsencreme-Suppe <sup>MP,SL</sup> mit Brötchen <sup>GL1,LU</sup>	Schweine Schnitzel "Wiener-Art" <sup>GL1,EI</sup> mit Beilagen und Gemüse vom Büffet	Tortellini-Gemüse- Auflauf (mit Paprika,Mais) <sup>MP,SL,GL1</sup> mit Soßen vom Büffet	Gemüse-Frittata* <sup>GL1,MP,EI</sup> mit Beilagen und Gemüse vom Büffet	Fisch #& Chips <sup>GL1,EI</sup> mit Soßen und Gemüse vom Büffet
Essen II		Gemüse-Schnitzel "Wiener-Art" <sup>GL1,EI</sup> mit Beilagen und Gemüse vom Büffet			Falaffel #& Chips mit Soßen und Gemüse vom Büffet
Menü III	Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Büffet und vegetarisches Büffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menüs I bis III inklusive Salat-Büffet (Allergene sind am Büffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Büffet mit Brötchen und verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Büffet mit Brötchen und verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Büffet mit Brötchen und verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Büffet mit Brötchen und verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Büffet mit Brötchen und verschiedenen hausgemachten Dressings

Änderungen vorbehalten

#### \*Frittata ist ein Art Omlett

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“