

Theodor-Heuss-Gymnasium HP

KW 4 21.-25.01.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Fleisch / Fisch	Griechischer Bauernsalat	Blattsalat	Cocktailtomaten	Karottensticks	Blattsalat
	Linsen mit Geflügelwiener und Spätzle	Seelachs in Tomatensauce und Kartoffeln	Rinderburger im Vollkornbrötchen mit Ketchup, Gurke und Tomate	Gemüse Couscous mit gebateten Chicken Wings und Jogurt-Dip	Rinderbolognese mit Dinkel-Nudeln und Reibekäse
	Wassermelone	Apfelmus	Birnen	Karamell-Pudding	Vanillejogurt
	Allergene	A1, G, F	A1, A5 C, G, D, L	A1, A2, A5, C, G, K, L, J	A1, G
Zusatzstoffe	2, 3, 4	3	3	4	3
Fleischsorte	G	F	R	G	R
Menü 2 Vegetarisch	Griechischer Bauernsalat	Blattsalat	Cocktailtomaten	Karottensticks	Blattsalat
	Linsen mit Tofu-Wiener und Spätzle	Blumenkohl mit Kräutersauce und Kartoffeln	Gemüseburger im Vollkornbrötchen mit Ketchup, Gurke und Tomate	Paprika gefüllt mit Gemüse Couscous und Tomatensauce	Käse-Erbсен-Sauce mit Dinkel-Nudeln
	Wassermelone	Apfelmus	Birnen	Karamell-Pudding	Vanillejogurt
	Allergene	A1, G, I, J, F	C, G, L, J	A1, A2, A5, C, G, I, K, L, J	A1, G
Zusatzstoffe					3

Die Beschreibung der kennzeichnungspflichtigen Allergene, der Zusatzstoffe und der Fleischsorten sind dem Aushang zu entnehmen.

In allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!

-Änderungen vorbehalten-



Theodor-Heuss-Gymnasium HP

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3	Griechischer Bauernsalat	Blattsalat	Cocktailtomaten	Karottensticks	
	Pasta mit Erbsen-Sahne-Sauce	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	Pasta mit Bolognese Sauce	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	
	Wassermelone	Apfelmus	Birnen	Karamell-Pudding	
	Allergene	A1, C, G	A1, C, G, J, L	A1, C, G, I	A1, C, G, L
Zusatzstoffe		3	3	3	
Fleischsorte		S	R	S	

Die Beschreibung der kennzeichnungspflichtigen Allergene, der Zusatzstoffe und der Fleischsorten sind dem Aushang zu entnehmen.
In allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!

-Änderungen vorbehalten-



Theodor-Heuss-Gymnasium HP

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A1 Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H2 Haselnüsse (Corylus avellana) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H3 Walnüsse (Juglans regia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H4 Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H5 Pecannüsse (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A5 Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H6 Paranüsse (Bertholletia excelsa) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
A5 Khorasan-Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	H7 Pistazien (Pistacia vera) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulphite
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1 Mandeln (Amygdalus communis L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konservierungsstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(en)
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwärzungsmittel
7 Süßungsmittel

Fleischsorten

G Geflügel
R Rind
S Schwein
F Fisch

