

Theodor-Heuss-Gymnasium HP

| KW 5 28.01-01.02.2019 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------------------------|--|---|---|---|-------------------------|
| Menü 1 Fleisch / Fisch | Tomatenecken | Blattsalat | Gemügesticks | Gurkenscheiben | |
| | Rinder-Gemüse- Gulasch mit Spätzle | Puten Carbonara mit Nudeln und Reibekäse | Kartoffelsuppe mit Geflügel-Wienerle | Backfisch mit Gemüsereis und Sahnesauce | |
| | Banane | Schokoladenpudding | Milchreis mit Zucker und Zimt | Müsli-Riegel | |
| | Allergene | A1, C, G, I | A1, C, G, I, L, J | A1, G, J, I | A1, C, D, G, K, F, H, I |
| Zusatzstoffe | | 2, 3 | 2, 3, 4 | | |
| Fleischart | G | R | G | F | |
| Menü 2 Vegetarisch | Tomatenecken | Blattsalat | Gemügesticks | Gurkenscheiben | |
| | Gemüse-Couscous mit Falafel Bällchen und Gurken-Jogurt | Tomatensauce mit Nudeln und Reibekäse | Kartoffelsuppe mit Tofu- Wienerle | Grießbrei mit Kirschen | |
| | Banane | Schokoladenpudding | Milchreis mit Zucker und Zimt | Müsli-Riegel | |
| | Allergene | A1, G, I | A1, G, L, J | A1, G, F | G, K, F, H |
| Zusatzstoffe | | 3 | 2, 3 | 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 | Tomatenecken | Blattsalat | Gemüsesticks | Gurkenscheiben | |
| | Pasta mit Champignon-rahmsoße | paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße | Pasta mit Hähnchen-Champignon-Rahmsauce | paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße | |
| | Banane | Schokoladenpudding | Milchreis mit Zucker und Zimt | Müsli-Riegel | |
| | Allergene | A1, C, G, F | A1, C, G, J, L | A1, C, G, K, F | A1, C, G, I, J, L |
| Zusatzstoffe | | 3 | | 3 | |
| Fleischsorte | | S | G | 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 |

