

# Theodor-Heuss-Gymnasium HP

KW 3 14.-18.01.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1 Fleisch / Fisch</b>	Gurkenstifte	Blattsalat	Champignon-Suppe	Karottensalat	
	Chicken Nuggets mit Röstiecken und Ketchup	Rinder Cevapcici in Paprikasauce und Nudelreis	Gedünstetes Lachsfilet mit Gurken-Kartoffelsalat	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Kürbis dazu Spätzle	
	Apfelmus	Banane	Zitronenkuchen	Heidelbeer-Jogurt	
	Allergene	A1, C, G, J	A1, C, G, I, J	A1, C, D, G, F, J	A1, C, G, L, F
Zusatzstoffe		3			
Fleischsorte	G	R	F	G	
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Gurkenstifte	Blattsalat	Champignon-Suppe	Karottensalat	
	Vegetarische Nuggets mit Röstiecken und Ketchup	Kürbis-Linsen mit Reis	Milchreis mit Kirschkompott	Käse-Spätzle mit Pilzen	
	Apfelmus	Banane	Zitronenkuchen	Heidelbeer-Jogurt	
	Allergene	A1, C, G, J, F	A1, C, G, I, J	A1, C, G, F	A1, C, G, L
Zusatzstoffe	3	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
<b>Menü 3</b>	Gurkenstifte	Blattsalat	Champignon-Suppe	Karottensalat	
	Pasta mit Champignon-rahmsoße	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	Pasta Pesto-Sauce mit Kirschtomaten	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	
	Apfelmus	Banane	Zitronenkuchen	Heidelbeer-Jogurt	
	Allergene	A1, C, G, F	A1, C, G, J, L	A1, C, G, H	A1, C, G, I, J, L
Zusatzstoffe					
Fleischsorte		S		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

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

## Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

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

## Fleischsorten

<b>G Geflügel</b>
<b>R Rind</b>
<b>S Schwein</b>
<b>F Fisch</b>

