

# Theodor-Heuss-Gymnasium HP

KW 6 04.-08.02.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1 Fleisch / Fisch</b>	Kohlrabi-Salat	Blattsalat	Paprika-Weißkrautsalat	Möhrensticks	
	Puten-Wirsing-Roulade mit Dampfkartoffeln	Linseneintopf mit Rinderwurst und Wurzelgemüse	Seelachs "Natur" in Tomatensauce mit Wildreis	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Sahnesauce	
	Stracciatella-Jogurt	Clementinen	Sahne-Pudding	Obst-Quark	
	Allergene	A1, C, G, F, J	A1, C, G, I, L, J, F	A1, C, D, G, F, L, J, I	A1, C, G, I, J
Zusatzstoffe	2, 3, 4	2, 3, 4	3		
Fleischsorte	G	R	F	R	
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Kohlrabi-Salat	Blattsalat	Paprika-Weißkrautsalat	Möhrensticks	
	Paprika mit Nudelreisfüllung und Tomatensauce	Drei Pfannkuchen mit Apfelmus	Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat	Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesauce	
	Stracciatella-Jogurt	Clementinen	Sahne-Pudding	Obst-Quark	
	Allergene	A1, C, G, I, J, L	A1, C, G, L, J	A1, C, G, F, L, J, I	A1, C, G
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>	Kohlrabi-Salat	Blattsalat	Paprika-Weißkrautsalat	Möhrensticks	
	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	Pasta mit Champignon-Karottensauce	paniertes Schweineschnitzel mit Beilage und Bratensoße	Pasta mit Spinat-Feta-Sauce	
	Stracciatella-Jogurt	Clementinen	Sahne-Pudding	Obst-Quark	
	Allergene	A1, C, G	A1, C, G, J, L	A1, C, G,	A1, C, G, L
Zusatzstoffe	3	3	3	3	
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</b> und <b>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>

