

Theodor-Heuss-Gymnasium HP

| KW 11 11.-15.03.2019 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------------------------|--|---|--|---|---|
| Menü 1 Fleisch / Fisch | Griechischer Bauernsalat | Blattsalat | Cocktailtomaten | Karottensticks | Blattsalat |
| | Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, Erbsen und Spätzle | Seelachs in Tomatensauce und Kartoffeln | Rinderburger im Dinkelbrötchen mit Ketchup, Gurke und Tomate | Gemüse Couscous mit gebratenen Chicken Wings und Jogurt-Dip | Rinderbolognese mit Dinkel-Nudeln und Reibekäse |
| | Trauben | Apfelmus | Birnen | Karamell-Pudding | Vanillejogurt |
| | Allergene | A1, C, G, | 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 |
| | Rösti mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Tomatensauce | Vegetarische Bratwurst mit Bratensauce und Kartoffeln | Gemüseburger im Dinkelbrötchen mit Ketchup, Gurke und Tomate | Dampfkartoffeln mit Kräuterquark | Käse-Erbsen-Sauce mit Dinkel-Nudeln |
| | Trauben | Apfelmus | Birnen | Karamell-Pudding | Vanillejogurt |
| | Allergene | A1, C, G | A1, C, G, I, L, F | A1, A2, A5, C, G, I, K, L, J | A1, 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 |
|---------------|------------------------------|--|---------------------------|--|-------------|
| 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 | |
| | Trauben | 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 |

