

# Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 41	Mo 11.10.2021	Di 12.10.2021	Mi 13.10.2021	Do 14.10.2021	Fr 15.10.2021
<b>Suppe</b>	<b>Nudelsuppe</b> <small>4/20/20G/20H/ 20R/20W/23/2 5/28/29</small>	<b>Kartoffelsuppe mit Speckwürfel</b> <small>2/3/26</small>	<b>Maultaschensuppe</b> <small>2/3/20/20W/2 0W/23/25/26/ 1/28</small>	<b>Tomatencremesuppe mit Croutons</b> <small>20/20W/26</small>	<b>Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen</b> <small>28</small>
<b>Menü 1</b>	<b>Bio Penne mit Bio Tomatensoße und Parmesan</b> <small>20W 2/23/26</small>	<b>Frikadelle mit Bratkartoffel und Bratensoße</b> <small>20/20W/23 1/2/3/5</small>	<b>Frühlingsrolle mit Asia-Soße dazu Bio Reis</b> <small>1/4/20/20W/2 5 27Ca/27Ha/2 7Ma/27Mk/27 Pa/27Pe/27Pi 127Wa/30</small>	<b>Hähnchenbrust mit Bio Kartoffeln und Gelbe Currysoße</b> <small>20G/20H/20R 1/20W/23/25/ 26/28/29</small>	<b>Apfelstrudel mit Bio Vanillesoße</b> <small>20/20W 26</small>
<b>Menü 2</b>	<b>Röststeller mit überbackenen Brokkoli und Bio Joghurt-Dip</b> <small>20G/20H/20R 1/20W/23/25/ 26/28/29 26</small>	<b>Bio Couscous Pfanne mit Schafskäse, Aubergine und Zucchini</b> <small>20/26</small>	<b>Bio Spätzleauflauf mit Lauch</b> <small>20W/23/26/28</small>	<b>Vegetarische Tortellini in Bio Sahnesoße</b> <small>4/20/20G/20H/ 20R/20W/23/ 25/26/28/29</small>	<b>Fisch Paella mit Reis Erbsen und Karotten</b> <small>21/22/33</small>
<b>Salat Dressing nach Wahl</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>
<b>Dessert</b>	<b>Joghurt mit Nüsse</b> <small>26/27/27Ma</small>	<b>Vanillequark</b> <small>26</small>	<b>Obstsalat</b> <small>3</small>	<b>Götterspeise</b>	<b>Bio Obst</b>
<b>Kinder Menü (Kita)</b>	<b>Bio Penne mit Bio Tomatensoße und Parmesan</b> <small>20W 2/23/26</small>	<b>Frikadelle mit Bratkartoffel und Bratensoße</b> <small>20/20W/23 1/2/3/5</small>	<b>Bio Spätzleauflauf mit Lauch</b> <small>20W/23/26/28</small>	<b>Vegetarische Tortellini in Sahnesoße</b> <small>4/20/20G/20H/ 20R/20W/23/ 25/26/28/29</small>	<b>Apfelstrudel mit Bio Vanillesoße</b> <small>20/20W 26</small>

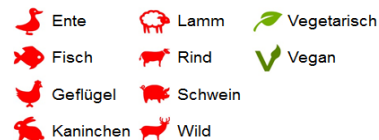
Alle Speisen werden im Haus frisch zubereitet.  
Zwei bis drei Gerichte täglich stehen zur Auswahl, darunter stets auch ein fleischloses Gericht. Das Essen umfasst vier verschiedene Komponenten (Hauptgericht, Suppe, Salat, Dessert oder Obst und ein Getränk).  
Die Zeit der Essensausgabe liegt zwischen 11.30 Uhr und 13.45 Uhr.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

Bei Fragen können Sie uns erreichen unter: 089/74426207  
Ihr Dussmann-Team

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse (\* = Allergene können in Spuren enthalten sein)



**Zertifizierung:**  
DE-ÖKO-006



Die gesamte Allergenliste und Zusatzstoffe finden Sie im Intranet unter:  
[http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Schule/Kueche/Aushang\\_Zusatzstoffe\\_Allergene\\_deutsch.pdf](http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Schule/Kueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deutsch.pdf)

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.