

Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 47	Mo 21.11.2022	Di 22.11.2022	Mi 23.11.2022	Do 24.11.2022	Fr 25.11.2022
Suppe	Kartoffelsuppe mit Speckcroutons <small>2/3/26</small>	Gemüsebrühe mit Flädle <small>20/23/25/26/27/28</small>	Selleriecremesuppe mit Kresse <small>26/28</small>	Ungarische Gulaschsuppe	Tagessuppe <small>20W/26/28</small>
Menü 1	Vegetarische Tortellini mit Gorgonzola-Spinat-Soße <small>4/20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/28/29</small>	Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratensoße <small>4/8/28/29</small> <small>26</small>	Vegetarische Maultaschen mit Bio Tomatensoße <small>2/3/20/20W/20W/23/25/26/26/28</small>	Schweinelende mit Rahmsoße und Krokette <small>20/20W/26</small>	Fisch Paella <small>21/22/33</small>
Menü 2	Bio Kürbis aus dem Ofen mit Kräuter-Quinoa und Bio Joghurt-Dip <small>30'</small> <small>26</small>	Bio Kokos-Curry mit Bio Reis <small>27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30'</small>	Ofenkartoffel mit Bio Kräuterquark dazu Bio Karottengemüse <small>26</small>	Bio Linseneintopf mit Bio Kartoffeln dazu Bio Joghurt-Dip und Baguette <small>20G/20H/20R/20W/24/25/27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27</small> <small>26</small> <small>20/20R/20W</small>	Apfelstrudel mit Bio Vanillesoße <small>20/20W</small> <small>26</small>
Salat Dressing nach Wahl	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost
Dessert	Bio Joghurt mit Fruchtsoße <small>26</small>	Obstsalat <small>3</small>	Bio Quark mit Zwetschgen <small>26</small>	Panna Cotta <small>26</small>	Bio Obst
Kinder Menü (Kita)	Vegetarische Tortellini mit Gorgonzola-Spinat-Soße <small>4/20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/28/29</small>	Bio Kokos-Curry und Bio Reis <small>27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30'</small>	Vegetarische Maultaschen mit Bio Tomatensoße <small>2/3/20/20W/20W/23/25/26/26/28</small>	Schweinelende mit Rahmsoße dazu Krokette <small>20/20W/26</small>	Fisch Paella <small>21/22/33</small>

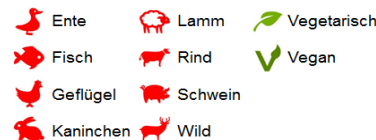
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

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.

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

Zusatzstoffe:
2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat

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, 24 enthält Erdnüsse und Erdnuss(erzeugnisse), 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch (inkl. Laktose), 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandel, 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

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.