

Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 47	Mo 22.11.2021	Di 23.11.2021	Mi 24.11.2021	Do 25.11.2021	Fr 26.11.2021
Suppe					
Menü 1	Mie-Nudeln mit Bio Currygemüse <small>3/20/20W/23/28</small>	Grillkäse mit Paprikareis <small>20/26</small>	Vegetarische Tortellini in Bio Tomatensoße <small>4/20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/28/29</small>	Gebackener Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>20/20W/23 1/4/9/29 1/2/3/9/20/20 W/21/23/26/29</small>	Milchreis mit Bio Kirschen und Zimt-Zucker <small>20G/20H/20R/20W/25/26/27Ca/27Ha/27Ma/27MK/27</small>
Menü 2		Hähnchenschnitzel Paprikareis <small>20/23/26 27Ca/27Ha/27Ma/27MK/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30</small>		Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade <small>20/20W/21 1/4/9/29 1/2/3/9/20/20 W/21/23/26/29</small>	
Salat Dressing nach Wahl					
Dessert					
Kinder Menü (Kita)					

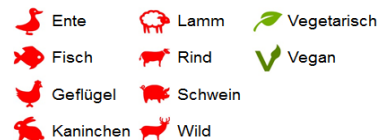
Alle Speisen werden im Haus frisch zubereitet. Zwei bis drei Gerichte täglich stehen zur Auswahl, darunter stets auch ein fleischloses Gericht. Das Essen umfasst vier verschiedene Komponenten (Hauptgericht, Suppe, Salat, Dessert oder Obst und ein Getränk. Die Zeit der Essensausgabe liegt zwischen 11.30 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, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 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 Sesam/-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.