

Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 21	Mo 23.05.2022	Di 24.05.2022	Mi 25.05.2022	Do 26.05.2022	Fr 27.05.2022
Suppe	Leberspätzlesuppe <small>20/20W/23/25*</small>	Paprikacremesuppe <small>26/28</small>	Klare Suppe mit Buchstabennudeln <small>4/20/20G/20H/20R/20W/23/25/28/29</small>		Tagessuppe <small>20W/26/28*</small>
Menü 1	Bio Rigatoni mit Kräutersoße und Parmesan <small>20W 20G/20H/20R/20W/23/25/26/29 2/23/26</small>	Hähnchenkeule mit Bio Kartoffel-Karotten Gemüse <small>26</small>	Schupfnudelpfanne mit Pilzen <small>20/20W/23/25/26</small>	Christi Himmelfahrt wir wünschen allen einen schönen Feiertag	Backfisch mit Kartoffelsalat <small>20/20W/21 28*</small>
Menü 2	Linseneintopf mit Gemüse <small>20G/20H/20R/20W/24/25/27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27</small>	Falafel mit Bio Curryreis und Joghurt-Dip <small>20/20W/26/27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pfl/2</small>	Glasnudelsalat mit Broccoli-Nuss-Ecke <small>20/20H/20W/27/27Ha/27Ma</small>		Kaiserschmarrn mit Bio Apfelsmus <small>3/20W/23/26/27/27Ma</small>
Salat Dressing nach Wahl	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost		Bio Salate/Rohkost
Dessert	Bio Himbeeryoghurt <small>26</small>	Obstsalat <small>3</small>	Bio Müsliquark <small>26</small>		Frisches Obst
Kinder Menü (Kita)	Bio Rigatoni mit Kräutersoße und Parmesan <small>20W 20G/20H/20R/20W/23/25/26/29 2/23/26</small>	Hähnchenkeule mit Bio Kartoffel-Karotten Gemüse <small>26</small>	Schupfnudelpfanne mit Pilzen <small>20/20W/23/25/26</small>		Kaiserschmarrn mit Bio Apfelsmus <small>3/20W/23/26/27/27Ma</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

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, 24 enthält Erdnüsse und Erdnuss(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
(* = 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.