

Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 38	Mo 14.09.2020	Di 15.09.2020	Mi 16.09.2020	Do 17.09.2020	Fr 18.09.2020
Suppe	Champignon-Cremesuppe	Tomatencremesuppe <small>20/20W</small>	Maiscremesuppe	Hühnersuppe mit Grießnockerl	Kartoffelsuppe
Menü 1	Hackbraten <small>20/20W/29</small> mit Kartoffelpüree <small>5/26</small> und Senf-Sahne-Soße <small>29</small>	Bio-Kartoffel-Champignon-Gratin <small>5</small>	Bio Spaghetti <small>20/20W</small> mit Bio Tomatensoße dazu Parmesan <small>2/23/26</small>	Geschnetzeltes vom Schwein mit Röstinchen	Cremiges Risotto Frutti di Mare <small>2/22/23/26/33</small>
Menü 2	Bio Bulgur-Pfanne mit Cocktailtomate <small>20/20W</small>	Bio Grün-Kern-Pflanzerl mit Bio Ratatouille-Gemüse und Bio-Reis dazu Bio Joghurt-Dip	Gefülltes Omelette mit Champignons <small>3/8/20/23/26/27</small> mit Bio-Kartoffeln und Schnittlauch-Soße	Vegetarische Bio Paella	Tellerrösti mit Bio Apfelmuss
Salat Dressing nach Wahl	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost
Dessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Obstsalat <small>3</small>	Tagesdessert	Tagesdessert
Kinder Menü (Kita)	Hackbraten <small>20/20W/29</small> mit Kartoffelpüree <small>5/26</small> und Senf-Sahne-Soße <small>29</small>	Bio-Kartoffel-Champignon-Gratin <small>5</small>	Bio Spaghetti <small>20/20W</small> mit Bio Tomatensoße Parmesan <small>2/23/26</small>	Geschnetzeltes vom Schwein mit Röstinchen	Tellerrösti mit Bio Apfelmuss

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, 5 geschwefelt, 8 mit Phosphat

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-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/Schul_kueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deutsch.pdf

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

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.