

Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



| KW 46 | Mo 09.11.2020 | Di 10.11.2020 | Mi 11.11.2020 | Do 12.11.2020 | Fr 13.11.2020 |
|---------------------------------|--|---|--|---|---|
| Suppe | Nudelsuppe 20/20W/23 | Rindersuppe mit Leberspätzle 20/23 | Mediterrane Kartoffelsuppe 2/3/26 | Rindersuppe mit Grießnockerl 20/20W/23/25/26/28 | Tagessuppe 26/28/W* |
| Menü 1 | Bio-Käsespätzle mit Röstzwiebeln 20/20W/21/23/25/26/28 | Geschnetzeltes vom Schwein mit Röstinchen 26 | Vegetarische Pizza 1/3/20/20G/20W/26 | Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone 2/3/20/20W/26 2/4/29 | Gebratenes Fischfilet auf bunten Bio Linsen dazu Senf-Dill Soße 21 20/20G/20H/20R/20W/24/25/27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30 |
| Menü 2 | Falafel mit Couscous und Bio Joghurt-Dip 20/20W/21/23/28 20 26 | Chili sin Carne dazu Bio-Reis 20/25 27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30 | Bio Penne Bio Kürbis-Soße 20/20W 20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/29/W* | Gefüllte Paprika mit Bio-Reis dazu Bio Tomatensoße 2/20/20W/23/25/26/28/29/31 27Ca/27Ha/27Ma/27Mk/27Pa/27Pe/27Pi/27Wa/30 | Kaiserschmarrn mit Bio Apfelmus 3/20/20W/23/26/27/27Ma |
| Salat Dressing nach Wahl | Bio Salate/Rohkost | Bio Salate/Rohkost | Bio Salate/Rohkost | Bio Salate/Rohkost | Bio Salate/Rohkost |
| Dessert | Kirschjoghurt 26 | Birchermüsli mit Apfel 26 | Obstsalat 3 | Stracciatellaquark 26 | Obst |
| Kinder Menü (Kita) | Bio-Käsespätzle mit Röstzwiebeln 20/20W/21/23/25/26/28 | Geschnetzeltes vom Schwein mit Röstinchen 26 | Bio-Nudeln Bio Kürbis-Soße 20/20W 20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/29/W* | Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone 2/3/20/20W/26 2/4/29 | Kaiserschmarrn mit Bio Apfelmus 3/20/20W/23/26/27/27Ma |

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

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 Erdnüsseerzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch/ind., 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, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, W enthält Weizen
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)



Zertifizierung:
DE-ÖKO-006



Die gesamte Allergenliste und Zusatzstoffe finden Sie im Intranet unter:
http://www.prmtns.de/fileadmin/Redaktion/Schul_kueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deuts_ch.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.