

MENSA MALS						
	MONTAG 09.09.2019	DIENSTAG 10.09.2019	MITTWOCH 11.09.2019	DONNERSTAG 12.09.2019	FREITAG 13.09.2019	
SALAT	Salatbuffet		Salatbuffet		Salatbuffet	
Allergene im Dressing	X X	X X		X X		
VORSPEISE	Tagessuppe		Tagessuppe		Tagessuppe	
Allergene Vorspeise	X X X	X X X	X X X	X X X	X X X	
HAUPTSPEISE	Spaghetti Carbonara		Gulasch mit Reis und Gemüse		Speck- und Käseknödel	
Allergene Hauptspeise	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	
NACHSPEISE	Hausgemachter Zwetschkuchen		Tiramisù		Crostatata	
Allergene Nachspeise	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere- und -erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und erzeugnisse
F	Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und -erzeugnisse
M	Senf- und Senferzeugnisse
N	Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

LEBENSMITTEL INTOLERANZEN
Nach Vorlage eines ärztlichen Attestes erfolgt die Ernährung laut den medizinischen Vorgaben. Hierfür werden eigene Menüs zubereitet und auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt.

SCHÜLERHEIM MITTAGESSEN						
	MONTAG 09.09.2019	DIENSTAG 10.09.2019	MITTWOCH 11.09.2019	DONNERSTAG 12.09.2019	FREITAG 13.09.2019	
SALAT	Salatbuffet		Salatbuffet		Salatbuffet	
Allergene im Dressing	X X	X X	X X	X X	X X	
HAUPTSPEISE	Spaghetti Carbonara		Maccheroni mit Tomatensauce		Speck- und Käseknödel	
Allergene Hauptspeise	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	
NACHSPEISE	Hausgemachter Zwetschkuchen		Tiramisù		Crostatata	
Allergene Nachspeise	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	

SCHÜLERHEIM ABENDESSEN						
	MONTAG 09.09.2019	DIENSTAG 10.09.2019	MITTWOCH 11.09.2019	DONNERSTAG 12.09.2019	FREITAG 13.09.2019	
SALAT	Salatbuffet		Salatbuffet		Salatbuffet	
Allergene im Dressing	X X	X X	X X	X X	X X	
VORSPEISE						
Allergene Vorspeise						
HAUPTSPEISE	Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat		Asiatische Reispanne		Piadine	
Allergene Hauptspeise	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere- und -erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und erzeugnisse
F	Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und -erzeugnisse
M	Senf- und Senferzeugnisse
N	Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

LEBENSMITTEL INTOLERANZEN
Nach Vorlage eines ärztlichen Attestes erfolgt die Ernährung laut den medizinischen Vorgaben. Hierfür werden eigene Menüs zubereitet und auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt.