

Speiseplan Mai 2018

Menü 1 (Fleisch)

Menü 2 (vegetarisch)

Mi	02.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bärlauch – Pfannkuchen mit Joghurtdipp (A,C,G) ▪ Bunter Salat (J) ▪ Zitronenjoghurtcreme (mit Gelatine) (G) 	
Do	03.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backofenkartoffel mit Dip und geräuchertem Lachs (G,3) ▪ gemischter Salat (G,J) ▪ Erdbeequark (G) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backofenkartoffel mit Kräuterquark (G) ▪ gemischter Salat (G,J) ▪ Erdbeerquark (G)
Mo	07.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backofengemüse mit Kichererbsen ▪ Tzatziki (G) ▪ Heidelbeer – Tiramisu (A,G) 	
Di	08.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfungsvorbereitungen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Mittagessen entfällt deshalb!

MI	09.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischkühle aus Rindfleisch (A,C) Oder ▪ Falaffel ▪ Tomatensoße ▪ Reis ▪ Blattsalat ▪ Smoothie (Banane, Orange, Apfel) 	
Do	10.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Feiertag (Christi Himmelfahrt) 	▪
Mo	14.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salatteller ▪ mit Hähnchenbrustfilet – Streifen <u>oder</u> gekochtem BIO – Ei ▪ Baguette ▪ Hirsecreme mit Beeren (G) 	
Di	15.05.18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfungsvorbereitungen 	Das Mittagessen entfällt deshalb!

Mi	16.05.18	▪ Prüfung :Mittagessen: Siehe aktueller Tafelanschrieb vor dem Speisesaal
Do	17.05.18	▪ Prüfung: Mittagessen : siehe aktueller Tafelanschrieb vor dem Speisesaal

**Änderungen vorbehalten!
Kennzeichnung unseres Speiseplans**

Allergene		Zusatzstoffe	
A	Glutenhaltiges Getreide (wenn nicht anders angegeben: Weizen)	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier und Eierzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und Fischerzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5	geschwefelt
F	Soja und Sojaerzeugnisse	6	geschwärzt
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	7	gewachst
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Nüsse, Mandeln, ...)	8	mit Phosphat
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	9	mit Süßungsmittel (Süßstoff oder Zuckeraustauschstoff)
J	Senf und Senferzeugnisse	10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
K	Sesam und Sesamerzeugnisse	11	enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 – E 967 (Maltit, Lactit, Xylit)
M	Lupine und Lupinenerzeugnisse		
N	Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse		