

Speiseplan vom 13.03.2023 bis 17.03.2023

Schülerhaus Riedenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Gemüselasagne AW,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3 Pfannkuchen AW,B,F,Z Apfelmus 3 Zimt-Zucker Z	Seelachsnugets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3 Reis B,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z Bunte Rahmkarotten AW,B,Z Kartoffelpüree B,Z Kartoffeln B,Z	Gemüsemaulfaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe Z Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4
Menü 2	Bio-Birne 0	Apfel 9	Nudel-Gemüseauflauf AW,AG,B,F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Soufflé mit Brokkoli und Karotte AW,B,F,Z Bunte Rahmkarotten AW,B,Z Kartoffelpüree B,Z Kartoffeln B,Z	Grießbrei AW,B,Z

Menü 3

Kiwi 9

Vanillejoghurt B,Z/1

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: Farbstoff 2 Konservierungsstoff 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene mit:

AW = Gluten, Weizen AB = Gluten, Roggen AC = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Reis/Getreide

M = Schwefeldioxid + Sulfite N = Lupine Z = Wirf-wissen keine Kreuzkontaminations-spur von Allergenen aus

KM = Schalenfrüchte, Mandeln KI = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Keschussüsse KP = Schalenfrüchte, Pecannüsse KP = Schalenfrüchte, Pistazien KWC = Macadamia-/Queenslandnüsse

D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen

Obst = gewaschen, Vor-Zerlei waschen



weitere Informationen:

www.johanniter.de/schulmensen-bw



BIO-Komponenten zertifiziert
durch Kontrollstelle DE-ÖKO-003

DIE JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben



Speiseplan vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

Schülerhaus Riedenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3 Grießbrei AW,B,Z Kaltes Kirschkompott B,Z	Bio-Rinderbratwurst Bio-Spaghetti AW,F,Z Z	Geflügelbratwurst Z / 7 Curry-Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z / 8 Kartoffelbällchen B,F,Z Spätzle AW,B,F,Z	Eieromelette B,F,Z Rahmspinat AW,B,Z Kartoffeln B,Z Nudeln AW,B,F,Z	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z Bechamelsauce AW,AG,B,I,J,Z

Menü 2	Fruchtjoghurt B,Z / 1 Bio-Sojabolognese I,J,Z Bio-Spaghetti AW,F,Z	Vegetarische Bratwurst F,Z Curry-Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z / 8 Kartoffelbällchen B,F,Z Spätzle AW,B,F,Z	Obstsalat 3	Apfel 9
---------------	--	---	-------------	---------

Menü 3	Bio-Schokopudding B,Z Milchreis B,Z
---------------	--



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mH: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
Kennzeichnungspflichtige Allergene mH: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
 L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfite N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontaminations-Spuren von Allergenen aus
 KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaskadennüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PNI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia/Queenslandnüsse

weitere Informationen:
www.johanniter.de/schulmensen-bw



DIE JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben

