

Allergenspeiseplan Gesamtschule Stadt Brühl
einschließlich Zusatzstoffinformation

36. Kalenderwoche

Montag 31.8.2026	Mittwoch 2.9.2026	Donnerstag 3.9.2026
Menü I BnW	Menü I BnW Reibekuchen ° A, A1, A4, C, I Bio - Apfelmark* °°	Menü I BnW Bami Goreng vegetarisch mit Tempeh ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° A, A1, F, J, K Eisbergsalat °° Dressing diverse ° C, G, J
Menü II BnW	Menü II BnW Hühnerfrikassee ° 1, G, J Erbsen ° I Bio - Reis* °°	Menü II BnW Geflügelbratwurst ° 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst ° I, J Apfel - Rotkohl °° 3 Kartoffelpüree ° G
Menü III BnW	Menü III BnW Bio - Ravioli* ° A, A1, A2, A3, A4, F, G Bio - Maissalat* ° 9, I, J, L Bio - Paprikacremesoße* °°	Menü III BnW Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße für Bratwurst ° I, J Apfel - Rotkohl °° 3 Kartoffelpüree ° G
Menü IV Jugendliche	Menü IV Jugendliche Käsesoße oder Nudelsöße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Menü IV Jugendliche Käsesoße oder Nudelsöße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I
Dessert	Dessert Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	Dessert Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf , **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau
(DE-ÖKO-013)