## Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl



## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025, 48. Kalenderwoche

Speisepian voin 24.11.2025 bis 30.11.2025, 46. Kalenderwoche					
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	24.11.2025	25.11.2025	26.11.2025	27.11.2025	28.11.2025
Menü I BnW	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I		Falafelbällchen/ -taler ° A, A1 Joghurtdip ° 1, G, J	Bio - Milchreis* ° G Rote Fruchtsoße '°	
Menü II BnW	Partyfrikadelle Hähnchen ° A, A1, C, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I		Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße für Bratwurst° 1, A, A1, I, J, L	Nudelauflauf mit Bio - Geflügelhack* ° A, A1, G, I	
Menü III BnW	Bio - Gemüse - Hafer - Frikadelle* ° A, A1, A4, G Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I		Veggie - Patty "Beef Style" ° F Hamburgerbrötchen ° A, A1, K Ketchup für Burger ° 2, 5, I Gurkenscheiben °'	Nudel - Gemüseauflauf mit Sonnenblumenhack ° A, A1, G, I, J	
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I		Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K  Pasta ° A, A1  Tomatensoße ° I	
Abgepacktes Dessert	abgepacktes 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			abgepacktes 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.