Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl



einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 08.12.2025 bis 14.12.2025, 50. Kalenderwoche

Spelseplan volin od. 12.12.12.5 513 14.12.12.15.7 50. Raichaet Woelle					
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	8.12.2025	9.12.2025	10.12.2025	11.12.2025	12.12.2025
Menü l BnW	Bio - Gnocchi* ° A, A1, C Käsesoße mit Basilikum ° G	:	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Schnittlauchdip ° 1, G, J	Bio - Nudeln* ° A, A1 Bio - Tomaten - Sonnenblumenhacksoße* ° I, J	
Menü II BnW	Cevapcici Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I		Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° 1, G, J	Hähnchenschnitzel A, A1, A3 Braune Soße ° 1, I, L	
Menü III BnW	Gemüsestäbchen ° A, A1, C, G, l Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, l		Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, I, J	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße ° 1, I, L	
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,		

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 Allergen

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.