

Allergenspeisekarte Gesamtschule Stadt Brühl



einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.09.2025 bis 21.09.2025, 38. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.9.2025	Dienstag 16.9.2025	Mittwoch 17.9.2025	Donnerstag 18.9.2025	Freitag 19.9.2025
Menü I BnW	Bio - Kichererbsenbolognese* ° I	---	Pfannkuchen ° A, AI, C, G Vanillesoße ° I, G	Bio - Nudeln* ° A, AI Bio - Gemüsesoße hell* ° A, AI, G, I	---
Menü II BnW	Köttbullar Geflügel ° A, AI, C, G, J Preiselbeercremesoße ° I, I, L	---	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Hähnchen - Innenfilet ° Braune Soße ° I, I, L	---
Menü III BnW	Köttbullar Gemüse (ca. 15-20g) ° A, AI, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I, I, L	---	Valess - Frikassee ° I, 6, A, AI, A4, C, G, J	Alpen - Makrönlü ° A, AI, G, I Braune Soße ° I, I, L	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, AI, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, AI Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, AI, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, AI Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelsauce ° I, 2, 3, A, AI, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, AI Tomatensoße ° I	---
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, AI, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, HI, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	---	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, AI, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, HI, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	abgepacktes Dessert ° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, AI, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, HI, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	---

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, I4 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, **AI** - 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)