



	<p style="text-align: center;">Speiseplan Wirtschaftsschule KW 23</p>	
03.06.	<p>Gericht 1 (vegetarisch) Country-Kartoffeln mit Kräutersahnequark ^(6, 15, g)</p>	<p>Gericht 2 Köttbullar- Schwedische Hackbällchen in Rahmsoße, Preiselbeeren ^(1, 14, 16, g, a1)</p>
04.06.	<p>Kräuterküche: Käsespätzle mit Kräutern vom Botanischen Garten und Schnittlauchsticks ^(14, 16, c, g, a1, a5)</p>	<p>Pesto-Hähnchenbrust paniert ^(14, 18, c, g, a1, a4, h4)</p>
05.06.	<p>Süßkartoffelgnocchi "Asia Style" ^(2, 14, 15, 16, f, i, k)</p>	<p>„Mafe,, Geschmorte Hähnchenkeule - Nationalgericht Äquatorialguineas mit Reis ^(1, 2, 3, 8, 14, 16, 17, e, i, a1, a3)</p>
06.06.	<p>Gefüllte Rinderbulette an Bergkräutersauce ^(14, 15, 18, c, f, g, j, a1, a3)</p>	<p>Bio: Bolognese von roten Linsen und Gemüse auf Vollkornnudeln ^(17, 18, a1)</p>

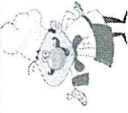
Allergene:

- 1) mit Farbstoff ²⁾ mit Konservierungsstoff ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁴⁾ mit Geschmacksverstärker ⁵⁾ geschwefelt ⁶⁾ geschwärzt ⁷⁾ gewachst ⁸⁾ mit Phosphat ⁹⁾ mit Süßungsmittel ¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle ¹¹⁾ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken ¹²⁾ coffeinhaltig ¹³⁾ chininhaltig ¹⁴⁾ mit Säuerungsmittel ¹⁵⁾ mit Verdickungsmittel ¹⁶⁾ Stabilisator ¹⁷⁾ mit Alkohol ¹⁸⁾ Säureregulator ^{a1)} Weizengluten ^{a2)} Roggengluten ^{a3)} Gerstengluten ^{a4)} Hafergluten ^{a5)} Dinkelgluten ^{h1)} Mandeln ^{h2)} Haselnüsse ^{h3)} Walnüsse ^{h4)} Cashewnüsse ^{h5)} Pecannüsse ^{h6)} Paranüsse ^{h7)} Pistazien ^{h8)} Macadamianüsse ^{a)} Glutenthaltige Getreide
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Schalenfrüchte
- 9) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁹⁾ Schwefeldioxid und Sulphite ^{m)} Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ⁿ⁾ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Speiseplan Wirtschaftsschule KW 24		
Gericht 1 (vegetarisch)		Gericht 2
10.06.	Gemüsepfanne Thai Style mit weißem Spargel (1, 2, 3, 4, 5, 14, 18, f, i, a1, a3)	Malaysisches Nasi Goreng vom Rind mit Reis (1, 2, 4, 14, 16, f, j, a1)
11.06.	Gemüse-Spaghetti mit Guacamole-Dip (2, 3, 14, 15, 16, 18, f, i, a1)	Gebratene Hack-Käse-Frikadelle auf Hollandaise-Gemüse (14, 15, 18, c, f, g, i, a1, a3)
12.06.	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (1, 14, c, f, g, a1)	Allgäuer Schnitzel mit Buttermilchremoulade (2, 3, 8, 9, 14, 15, 16, 18, c, f, g, i, j, a1)
13.06.	Bio: Chili sin carne von der Sojabohne auf Wildem Reis (18, f)	Fränkischer Sauerbraten (1, 3, 14, 15, 17, f, g, i, a1)

Allergene:

- 1) mit Farbstoff²⁾ mit Konservierungsstoff³⁾ mit Antioxidationsmittel⁴⁾ mit Geschmacksverstärker⁵⁾ geschwefelt⁶⁾ geschwärzt⁷⁾ gewachst⁸⁾ mit Phosphat⁹⁾ mit Süßungsmittel¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle¹¹⁾ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken¹²⁾ coffeinhaltig¹³⁾ chininhaltig¹⁴⁾ mit Säuerungsmittel¹⁵⁾ mit Verdickungsmittel¹⁶⁾ Stabilisator¹⁷⁾ mit Alkohol¹⁸⁾ Säureregulator^{a1)} Weizenglutten^{a2)} Roggengluten^{a3)} Gerstenglutten^{a4)} Hafergluten^{a5)} Dinkelgluten^{b1)} Mandeln^{b2)} Haselnüsse^{b3)} Walnüsse^{b4)} Cashewnüsse^{b5)} Pecannüsse^{b6)} Paranüsse^{b7)} Pistazien^{b8)} Macadamianüsse^{a)} Glutenhaltige Getreide^{b)} Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse^{c)} Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse^{d)} Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse^{e)} Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse^{f)} Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse^{g)} Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse^{h)} Schalenfrüchteⁱ⁾ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse^{j)} Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse^{k)} Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse^{l)} Schwefeldioxid und Sulphite^{m)} Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisseⁿ⁾ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

	<p align="center">Speiseplan Wirtschaftsschule KW 25</p>	
<p>17.06.</p>	<p>Gericht 1 (vegetarisch) Chili sin Carne mit Paprikajulienne und Rosmarinreis (2, 14, f, a1)</p>	<p>Gericht 2 Hähnchenbrust mit Bambus und Wasserkastanien in Thai-Curry-Sauce mit Duftreis (2, f, a1)</p>
<p>18.06.</p>	<p>Kräuterküche: Grillkartoffel auf Rataouillegemüse, Sojadip und Wildkräuter (14, 16, f)</p>	<p>Beef-Teriyaki-Style mit Reis (1, 2, 9, 14, 16, 18, j, k, a1)</p>
<p>19.06.</p>	<p>Kartoffelgulasch "Ungarische Art" mit Pennenudeln (14, g, a1)</p>	<p>Pankohähnchen auf Teriyaki-Gemüse und Duftreis (1, 2, 3, 5, 14, c, f, a1, a3)</p>
<p>20.06.</p>	<p>Bio: Bunte Pilz-Spätzlepfanne, dazu ein Schnittlauchdip (14, c, g, j, a1)</p>	<p>Geschmorte Asia-Hähnchenkeule mit gebratenem Pak Choi und Duftreis (1, 2, 14, f)</p>

Allergene:

- 1) mit Farbstoff²⁾ mit Konservierungsstoff³⁾ mit Antioxidationsmittel⁴⁾ mit Geschmacksverstärker⁵⁾ geschwärtzt⁶⁾ geschwärzt⁷⁾ gewacht⁸⁾ mit Phosphat⁹⁾ mit Süßungsmittel¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle¹¹⁾ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken¹²⁾ koffeinhaltig¹³⁾ chininhaltig¹⁴⁾ mit Säuerungsmittel¹⁵⁾ mit Verdickungsmittel¹⁶⁾ Stabilisator¹⁷⁾ mit Alkohol¹⁸⁾ Säureregulator¹⁹⁾ Weizenglutten²⁰⁾ Roggenglutten²¹⁾ Gerstenglutten²²⁾ Hafergluten²³⁾ Dinkelgluten²⁴⁾ Mandeln²⁵⁾ Haselnüsse²⁶⁾ Walnüsse²⁷⁾ Cashewnüsse²⁸⁾ Pecannüsse²⁹⁾ Paranüsse³⁰⁾ Pistazien³¹⁾ Macadamianüsse³²⁾ Glutenthaltige Getreide³³⁾ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁴⁾ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁵⁾ Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁶⁾ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁷⁾ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁸⁾ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁹⁾ Schalenfrüchte⁴⁰⁾ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴¹⁾ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴²⁾ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴³⁾ Schwefeldioxid und Sulphite⁴⁴⁾ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴⁵⁾ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



Speiseplan Wirtschaftsschule KW 26	
	Gericht 1 (vegetarisch)
24.06.	Kartoffeltaschen mit Feta gefüllt auf mediterraner Soße (1, 14, 16, 18, f, g, i, a1, h4)
25.06.	Penne all'arrabiata mit Tomatensauce und Chilis (2, 14, 18, c, g, i, a1, h4)
26.06.	Germknödel mit Vanillesoße (1, a, c, g, a1)
27.06.	Bio: Schupfnudel-Paprikapfanne mit einer Basilikum-Schnittlauchsoße (14, 16, a, c, g, a1)
	Gericht 2
	Schaschlikpfanne (1, 2, 3, 8, 9, 14, 16, f, a1)
	Schweineschnitzel in knuspriger Chips-Panade mit knackigem Gemüse (1, 14, c, g, a1)
	Puten-Kräuterbraten mit Steinpilzen (1, 3, 14, 15, 16, 17, f, g, i, l, a1)
	Kräuterfrikadelle vom Rind mit Zitronen-Remoulade auf Pastasotto (2, 3, 9, 14, 15, c, f, g, i, j, a1, a3)

Allergene:

- 1) mit Farbstoff²⁾ mit Konservierungsstoff³⁾ mit Antioxidationsmittel⁴⁾ mit Geschmacksverstärker⁵⁾ geschwefelt⁶⁾ geschwärzt⁷⁾ gewachst⁸⁾ mit Phosphat⁹⁾ mit Süßungsmittel¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle¹¹⁾ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken¹²⁾ coffeinhaltig¹³⁾ chininhaltig¹⁴⁾ mit Säuerungsmittel¹⁵⁾ mit Verdickungsmittel¹⁶⁾ Stabilisator¹⁷⁾ mit Alkohol¹⁸⁾ Säureregulator¹⁹⁾ Weizengluten²⁰⁾ Roggengluten²¹⁾ Gerstengluten²²⁾ Hafergluten²³⁾ Dinkelgluten²⁴⁾ Mandeln²⁵⁾ Haselnüsse²⁶⁾ Walnüsse²⁷⁾ Cashewnüsse²⁸⁾ Pecannüsse²⁹⁾ Paranüsse³⁰⁾ Pistazien³¹⁾ Macadamianüsse³²⁾ Glutenhaltige Getreide³³⁾ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁴⁾ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁵⁾ Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁶⁾ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁷⁾ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁸⁾ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁹⁾ Schalenfrüchte⁴⁰⁾ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴¹⁾ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴²⁾ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴³⁾ Schwefeldioxid und Sulphite⁴⁴⁾ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴⁵⁾ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse