



	<p align="center">Speiseplan Wirtschaftsschule KW 28</p>	
08.07.	<p>Gericht 1 (vegetarisch) Kartoffel-Broccoli-Curry mit Kokosmilch (2, f, i, a1)</p>	<p align="center">Gericht 2 Creme fraiche Nudeln mit Schweinehack (14, g, a1)</p>
09.07.	<p>Käsespätzle mit Kräutern vom Botanischen Garten und Schnittlauchsticks (14, 16, c, g, a1, a5)</p>	<p>In Honig gebackene Poulardenbrust auf einem Erbsenpüree mit Kurkumagemüse (16, g, k, a1)</p>
10.07.	<p>Kräuter-Gemüseglasch mit Sojastreifen und Weizen (1, 14, 16, f, a1)</p>	<p>Streifen von der Hähnchenbrust in Ölraukensoße und Schmetterlingsnudeln (16, g, a1)</p>
11.07.	<p>Indischer Gemüsereis mit Röstzwiebeln und Joghurt-Dip (14, 18, f, i)</p>	<p>Hirschgulasch mit Waldpilzen und Bärlauchspätzle (14, 17, 18, c, i, l, a1)</p>

Allergene:

- 1) mit Farbstoff²⁾ mit Konservierungsstoff³⁾ mit Antioxidationsmittel⁴⁾ mit Geschmacksverstärker⁵⁾ geschwärtzt⁷⁾ 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)} Weizengluten^{a2)} Roggengluten^{a3)} Gerstengluten^{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

Speiseplan Wirtschaftsschule KW 27		
Gericht 1 (vegetarisch)		Gericht 2
01.07.	Curry-Gemüseintopf mit Sojastreifen und Paprikareis (1, 2, 4, 14, 16, 18, f, g, a1)	Gyros mit Tsatsiki (g)
02.07.	Griechische Kartoffelpfanne (6, 14, 16, g, i)	Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella überbacken, Basilikumcreme und Brokkoli-Curryreis (1, 2, 14, 16, g)
03.07.	Zucchini-Chili mit gedrehten Vollkornnudeln (14, i, a1)	„Boeuf Bourguignon,, Rindfleischwürfel in Burgunderwein mit Speck, Champignons und Staudensellerie Kräuterkartoffeln (1, 2, 3, 8, 15, 16, 17, i, l, a1)
04.07.	Veganes Kokoscurry mit Ofenkartoffeln (2, f, i, k)	„Stew Chiken,, Hähnchenkeule mit Würzpaste mariniert, Bohnenreis und Kartoffelsalat (1, 2, 3, 15, 16, i, j, l, 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⁾ koffeinhaltig¹³⁾ chininhaltig¹⁴⁾ mit Säuerungsmittel¹⁵⁾ mit Verdickungsmittel¹⁶⁾ Stabilisator¹⁷⁾ mit Alkohol¹⁸⁾ Säureregulator¹⁹⁾ Weizengluten²⁰⁾ Roggengluten²¹⁾ Gerstengluten²²⁾ Mandeln²³⁾ Haselnüsse²⁴⁾ Walnüsse²⁵⁾ Cashewnüsse²⁶⁾ Pecannüsse²⁷⁾ Paranüsse²⁸⁾ Pistazien²⁹⁾ Macadamianüsse³⁰⁾ Glutenhaltige Getreide³¹⁾ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse³²⁾ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse³³⁾ Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁴⁾ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁵⁾ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁶⁾ Schalenfrüchte³⁷⁾ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁸⁾ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse³⁹⁾ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴⁰⁾ Schwefeldioxid und Sulphite⁴¹⁾ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse⁴²⁾ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse