

Speiseplan Berufsschule I und III

22.09.25-30.10.25

- Montag** Hackbällchen (Rind,C) in Sauce Napoli (A, 8) & Hörnchennudel (A)
- Dienstag** Schweinebraten mit Knödel (A, G) Kartoffelsalat (4)
- Mittwoch** Hähnchen Geschnetzeltes (G) mit Reis
- Donnerstag** Spaghetti Bolognese (A, Rind)

29.09.25-02.10.25

- Montag** Hähnchen-Gyros (G) mit Zaziki (G) & Semmel (A,G), Krautsalat (I)
- Dienstag** Currywurst-Pfanne (Pute,4,8) mit Reis
- Mittwoch** Tomaten-Suppe mit Semmel (A)
- Donnerstag** Tomaten-Rahm-Geschnetzeltes (Pute,4,8) mit Nudeln (A)
Kartoffelsuppe (A), veg.mit Semmel (A)

06.10.25-09.10.25

- Montag** Burger-Tag (A,G,Rind,Hähnchen,I)
- Dienstag** Gnocchi (A) in Paprikacreme (4,8,G)
- Mittwoch** FP (Rind,C) in Rahmsauce (G) mit Spätzle (A,C)
- Donnerstag** Lasagne (Rind, A,G,4) al forno

13.10.25-16.10.25

- Montag** Tomatensuppe mit Semmel (A)
- Dienstag** Schollenfilet (A,C,D) mit Kartoffel-Gurken-Salat (A,G,8,I)
- Mittwoch** Kartoffelsuppe (A,4) mit Würstchen (Pute) & Semmel (A,G)
- Donnerstag** Burger-Pfanne (Rind,G,J,8) mit Reis (A)

20.10.25-23.10.25

- Montag** Schaschlik-Pfanne (Hähnchen,4,8) mit Reis (A)
- Dienstag** Spaghetti (A) Bolognese (Rind,J,4,8)
- Mittwoch** Schnitzl (A,C,G,Pute) mit Rahmsauce (G) & Spätzle (A,C,G)
- Donnerstag** Cevapcici (A,C,Rind) mit Tomatenreis (A,4,8)

27.10.25-30.10.25

- Montag** Griechische Ofenkartoffeln (A) mit Hähnchenstreifen und Zaziki (G)
- Dienstag** Emmentaler-Schnitzl (A,C,G) mit Salat (I)
- Mittwoch** Nudeln (A) Napoli (4,8)
- Donnerstag** Schnitzl Jäger Art (Pute,A,C,Champignon,G) mit Kartoffelbrei (A,G)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Der Gehalt an Zusatzstoffen muss bei der Abgabe an den Verbraucher in Speise-, Getränke- und Eiskarten wie folgt kenntlich gemacht werden:

<u>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:</u>	<u>Wortlaut der Karte:</u>
Farbstoffe z.B. in: Coca Cola, Fanta, versch. Brühwurstsorten, Heringe, Lachsersatz, Speiseeis, Spirituosen, Kirschen	„mit Farbstoff“ 1
Konservierungsstoffe z.B. in: Kartoffelteig, vorgebackenen Kartoffeln, Pasteten, Schmelzkäse, Flüssigei, abgep. Brot, Mayonnaisen, Feinkostsalate, Senf, Fisch- und Lachssemmeln	„mit Konservierungsstoff“ 2
Antioxidationsmittel z.B. in: Fertigem Kartoffelknödelteig, gesch. Kartoffeln, Meerrettich, Trockenpilze, Konfitüren	„mit Antioxidationsmitteln“ 3
Geschmacksverstärker z.B. in: Glutamat, Fondor, Gekörnte Brühe, Fertigsuppen und Saucen	„mit Geschmacksverstärker“ 4
Schwefeldioxid mit mehr als 10 mg/kg z.B. in: Trockenobst, Kartoffelknödelteig, Meerrettich im Glas	„Geschwefelt“ 5
Eisen II glucomat (E579,E585) Bei Oliven	„geschwärzt“ 6
Zusatzstoffe bei Fleischerzeugnissen Diphosphaten, Natrium u. Kaliumsalzen z.B. in: Aufschnittsorten, Leberkäse, Wiener, Weißwurst, Bratwürsten	„mit Phosphat“ 7
Zuckeraustauschstoffen, und Süßstoffe z.B. in: weißem Limo, Radler, Eis, Diätetischen Lebensmitteln, Lachs- und Fischsemmeln	„mit Süßungsmittel“ 8
Bei Zusatzstoffe Aspartam (E951)	„enthält eine Phenylalaninquelle“ 9
Coffein z.B. in: Coca Cola, Spezi	„mit Coffein“ 10
Coffein z.B. in: Red Bull	„erhöhter Coffeingehalt“ 11
Chinin z.B. in: Tonic Water	„chininhaltig“ 12

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

N Weichtiere
M Lupinen
L Schwefeldioxid, Sulfite
K Sesam
J Senf
I Sellerie
Schalenfrüchte, z.B. Nüsse
G Milch, Laktose
F Sojabohnen
E Erdnüsse
D Fisch
C Eier
B Krebstiere
A glutenhaltiges Getreide