

Speiseplan Mensen Berufsschulen

KW 49 / 01.12. – 05.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Rindfleischfrikadellen^R ,a,a1,c (2 St.) mit Ajvarsauce ^{a,a1,i} , potato wedges und Bio- Kaisergemüse € 6,00	Maultaschen^{S,a,a1,c,i} (3 St.) mit Fleischfüllung, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,2} € 5,00	Allgäuer Hacksteak^{S,2,3,a,a1,c,g,i,j} mit Rahmsoße ^{a,a1,f,g,i} , Nudeln und BIO- Brokkoligemüse € 6,00	Chili con Carne^{R,a,a1,i} mit Rindfleisch dazu Tafelbrötchen € 5,00	Seelachsfilet in Knusperpanade^{a,a1,d} mit Remoulade ^g und Kartoffelsalat ^{a,a1} € 5,00
2. Gericht vegetarisch	Kartoffel-Gemüse- rösti^{3,a,a1,c} (4 St.) mit Tomaten-Basilikum- sauce und Bio- Kaisergemüse € 5,00	Maultaschen^{a,a1,c,g} (2 St.) mit Spinat-Käsefüllung, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,2} dazu Schoko-Pudding ^g € 5,00	Gemüsebällchen^{a,a1,f} (3 St.) mit Kräutersoße, Reis ^g und Beilagensalat € 5,00	Penne Quattro Formaggio^{a,a1,g} in Käsesauce ^g mit Beilagensalat € 5,00	Salat Bowl „Mozzarella“ € 5,00
Zusatzangebot		Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 5,00			

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 koffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenthaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.