

Speisekarte KW 21

für die Woche vom 23.05.-27.05.2022



Heinrich Pattberg Realschule

Montag

23. Mai

Dienstag

24. Mai

Mittwoch



25. Mai

Donnerstag

26. Mai

Freitag

27. Mai

Menü 1	 Tortellini mit Tomatensauce und Salat	 Mediterane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln dazu Salat	Kein Menü	Kein Menü	Kein Menü
	a,(Weizen),b,h,	a,(Weizen),b,d,h			

Menü 2	 Hähnchenbrustgeschnetzeltes dazu Kartoffelgratin und Gemüse	 Reispfanne mit Gemüsestreifen und Fleischbällchen in Tomatensauce	Kein Menü	Kein Menü	Kein Menü
	a,(Weizen),b,h,j	a,(Weizen),b,h			

Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene

- *1 mit Farbstoff
- *2 mit Konservierungsmittel
- *3 mit Antioxidationsmittel
- *4 mit Geschmacksverstärker
- *5 geschwefelt
- *6 geschwärzt
- *7 gewachst
- *8 mit Phosphat
- *9 mit Süßungsmittel
- *10 enthält eine Phenylalaninquelle

- a,enthält glutenhaltiges Getreide
- b,enthält Sellerie
- c enthält Krebstiere
- d,enthält Eier
- e,enthält Fisch
- f,enthält Erdnüsse
- g, enthält Sojabohnen
- h, enthält Milch (inkl. Laktose)
- i, enthält Schalenfrüchte (Nüsse)
- j, enthält Senf
- k, enthält Sesamsamen
- l, enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- m, enthält Lupinen
- n, enthält Weichtiere



Fisch



Geflügel



Vegetarisch



Rindfleisch

Da wir eine große Zahl an Lebensmitteln in unserem Betrieb verarbeiten, können wir trotz sorgfältigem Umgang mit den Lebensmitteln nicht garantieren, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sind.