

## Speiseplan für die Mensen der Geschwister Scholl Schule und der Albert Schweitzer Schule

Tag	Vollkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	<b>Hähnchen Krusty<sup>1,16a,16b</sup> Tomatenreis<sup>7</sup></b>	<b>Tomatenreis<sup>7</sup> Mini Karotten Ecken<sup>1,16a,16b,3</sup></b>
<b>Dienstag</b>	<b>Chorizo Pfanne <sup>c,e</sup>, Gnocchi<sup>1,16a</sup></b>	<b>Quark Grieß Auflauf mit Pfirsichen 1,16a,2,3</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Tortelloni in Tomatensoße<sup>1,16a,2,3,9</sup> Salat<sup>3</sup></b>	
<b>Donnerstag</b>	<b>Knuspriges Röstzwiebel-Schnitzel<sup>1,16a</sup>, Braune Rahmsoße<sup>1,16a,2,3,9</sup> Würzige Kräuterkartoffeln</b>	<b>Würzige Kräuterkartoffeln Dip<sup>1,3,7</sup> Salat<sup>3</sup></b>
<b>Freitag</b>	<b>Alternativen der Woche</b>	<b>Alternativen der Woche</b>

1. Gluten 2. Eier 3. Milchprodukte (Einschl. Laktose) 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Senf 8. Schalenfrüchte (a Mandel, b Wallnuss, c Cashew, d Pecannuss, e Pistazie, f Maccadamia, g Haselnuss, h Paranuss) 9. Sellerie 10. Sesamsamen 11. Schwefeldioxid und Sulfite 12. Lupinen 13. Krebstiere 14. Weichtiere 15. Alkohol, 16. Getreide ( a Weizen, b Gerste, c Hafer, d Roggen, e Dinkel, f Kamut) Zusatzstoffe: a= Farbstoff, b= Konservierungsmittel, c= Antioxidationsmittel, d= Geschmacksverstärker, e= Nitritpökelsalz