

# Adolfreichwein Gymnasium

Speiseplan: 02.03.2020 - 06.03.2020

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> <b>02.03.2020</b>	<b>Salat</b>  <b>Frikadelle (Selbstgemacht) Rind</b> <b>mit Bratkartoffeln aus dem Ofen</b>	<b>Salat</b>  <b>Bandnudeln dazu Käsesahne-</b> <b>Soße</b>
<b>Dienstag</b> <b>03.03.2020</b>	<b>Salat</b>  <b>Hähnchenkeule</b> <b>dazu Kartoffelpüree</b>	<b>Salat</b>  <b>Linseneintopf</b> <b>dazu Brot</b>
<b>Mittwoch</b> <b>04.03.2020</b>	<b>Salat</b>  <b>Schnitzel (Pute) dazu</b> <b>Pommes und Champignon-Soße</b>	<b>Salat</b>  <b>Ratatouille</b> <b>dazu Reis</b>
<b>Donnerstag</b> <b>05.03.2020</b>	<b>Salat</b>  <b>Spaghetti (Bolognese ) Rind</b>	<b>Salat</b>  <b>Spaghetti Tomatensoße</b>
<b>Freitag</b> <b>06.03.2020</b>	<b>Salat</b>  <b>Kartoffelgratin</b> <b>Käseüberbacken</b>	<b>Salat</b>  <b>Milchreis</b> <b>dazu Zimt und Zucker</b>

## Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en); 2. mit Konservierungsstoff(en); 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker(n); 5. mit Schwefeldioxid;  
6. mit Schwärzungsmittel; 7. mit Phosphat; 8. mit Milcheiweiß; 9. Koffeinhaltig; 10. Chininhaltig; 11. gewachst (Oberfläche von frischem Obst);  
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel wie Aspartam); 13. mit Süßungsmittel

## Mögliche Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide; 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, u.a.; 9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesamsamen; 12. Lupinen; 13. Weichtiere