

Speiseplan 17.06.24-20.06.24

Name der Einrichtung:

Mittelschule Dingolfing

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

	Gericht	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch, Laktose	Schalenfrüchte z. B. Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid, Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Montag	Schinkennudeln (Pute, A,G), Salat, Frucht-Joghurt (8)	x								x					
	Rohrnudeln (A,C,G) mit Vanillesoße (8,G), Frucht-Joghurt (8)	x		x				x		x					
Dienstag	Lebekäse (Pute) mit Kartoffelsalat (4), Brötchen, Salat, Obst	x		x				x		x					
	Gemüse-Thai-Curry (J,F,4,8) mit Reis, Salat, Obst	x								x					
Mittwoch	Mini-Fleischpflanzerl (Rind) in Rahmsauce mit Spätzle, Salat, Pudding (8)	x		x				x		x					
	Gefüllte Kartoffeltaschen mit ital. Dip-Sauce, Salat, Pudding (8)	x						x		x					
Donnerstag	Lasagne (Rind,4,8) al forno, Salat, Obst	x						x		x					
	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (4,8), Salat, Obst	x								x					
Freitag															

Änderungen vorbehalten!

X = Zutat im Gericht verarbeitet/enthalten

Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe:

2 = "mit Konservierungsstoff"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

8 = "mit Süßungsmittel"