

Speiseplan 21.10.24-25.10.24

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	Schwefeldioxi d, Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Montag	Schaschlik-Pfanne (Hähnchen,4,8) mit Reis, Salat, Stracciatella-Joghurt (8)	x						x		x					
	Schupfnudel-Pfanne, Salat, Stracciatella-Joghurt (8)	x		x				x		x					
Dienstag	Spaghetti (A) Bolognese (Rind,J,4,8), Salat, Obst	x								x					
	Pizza Margherita, Salat, Obst	x		x				x		x					
Mittwoch	Fleischpflanzerl (Rind/Pute,4) mit Kartoffelbrei, Salat, Müsli-Riegel (8)	x		x				x		x					
	Spätzle mit Rahmsauce, Salat, Müsli-Riegel, (8)	x		x				x		x					
Donnerstag	Schinken-Nudelauf (Vollkornnudeln,Pute) mit Gemüse, Salat, Obst	x								x					
	Griech. Backkäse mit Tomatenreis (4,8), Salat, Obst	x						x		x					
Freitag															

Änderungen vorbehalten!

X = Zutat im Gericht verarbeitet/enthalten

Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe:

2 = "mit Konservierungsstoff"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

8 = "mit Süßungsmittel"