

Speiseplan
KW19 - 09.05. bis 12.05.2022
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), Salat, Frucht-Joghurt (8)	x						x		x					
	Rohrnudeln mit Vanillesauce (8), Salat, Frucht-Joghurt (8)	x		x				x		x					
Dienstag	Leberkäse (Pute) mit Kartoffelsalat (4), Brötchen, Salat, Obst	x								x					
	Gemüse-Thaicurry (4) mit Reis, Salat, Obst	x					x	x		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"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

8 = "mit Süßungsmittel"