

**Speiseplan**  
**KW21 - 23.05. bis 26.05.2022**  
**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
<b>Montag</b>	Gyros-Pfanne Athen (Pute,4) in cremiger Knoblauchsauce mit Reis, Salat, Pudding (8)	x						x		x					
	Griechische Ofenkartoffeln mit Zaziki, Salat, Pudding (8)	x						x		x					
<b>Dienstag</b>	Fischfilet im Backteig mit Kartoffel-Gurken-Salat (4), Salat, Obst	x		x	x			x		x					
	Nudelauflauf mit Käse überbacken, Salat, Obst	x						x		x					
<b>Mittwoch</b>	Cevapcici (Rind) mit Djuvecreis, Sticks/Dip, Frucht-Joghurt (8)	x						x							
	Pfannkuchen mit Marmelade (8), Sticks/Dip, Frucht-Joghurt (8)	x		x				x							
<b>Donnerstag</b>	FEIERTAG														
	FEIERTAG														
<b>Freitag</b>															

Änderungen vorbehalten!

**X = Zutat im Gericht verarbeitet/enthalten**

**Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe:**

2 = "mit Konservierungsstoff"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

8 = "mit Süßungsmittel"