

# Speiseplan Berufsschule & Realschule Dingolfing & Gymnasium Dingolfing & Mittelschule Dingolfing

09.03.20-12.03.20

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> A Gyros (Hähnchen) mit Zaziki, griech. Krautsalat (4) Brötchen, Salat, Kekse (8)	x		x				x		x					
V Hörnchennudeln mit Tomatensauce (4,8), Salat, Kekse (8)	x		x				x		x					
<b>Dienstag:</b> A Currywurst-Pfanne (Pute,4,8) mit Reis, Salat, Obst									x					
V Kartoffel-Gratin (4), Salat, Obst							x		x					
<b>Mittwoch:</b> A Bremer Fischpflanzerl mit Kartoffelbrei, Salat, Pudding (8)	x		x	x			x		x					
V Pfannkuchen mit Marmelade (8)/Zimt-Zucker(8), Sticks & Dip, Pudding (8,G)	x		x				x							
<b>Donnerstag:</b> A Tomaten-Rahm-Gulasch (Pute,4,8) mit Nudeln, Salat, Naturjoghurt mit Cerealien	x						x		x					
V Käsespätzle, Salat, Naturjoghurt mit Cerealien	x		x				x		x					

Änderungen vorbehalten!

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

**Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe:**

2 = "mit Konservierungsstoff"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

8 = "mit Süßungsmittel"

