

Speiseplan Berufsschule & Realschule Dingolfing & Gymnasium Dingolfing & Mittelschule Dingolfing 16.03.20-19.03.20

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
Montag:	A Schinkennudeln (Pute, A), Salat, Frucht-Joghurt (8)	x						x		x					
	V Rohrnudeln mit Vanillesauce (8), Salat, Frucht-Joghurt (8)	x		x				x		x					
Dienstag:	A Leberkäse (Pute) mit Kartoffelsalat (4), Brötchen, Salat, Obst	x								x					
	V Gemüse-Thai-Curry (4) mit Reis, Salat, Obst						x			x	x				
Mittwoch:	A Hackbällchen (Rind) in Rahmsauce mit Spätzle, Salat, Pudding (8)	x		x				x		x					
	V Gefüllte Kartoffeltaschen mit ital. Dip-Sauce, Salat, Pudding (8)	x						x		x					
Donnerstag:	A Lasagne (Rind) (4) al forno, Salat, Kuchen (8)	x		x				x		x					
	V Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (4,8), Salat, Kuchen (8)	x		x				x		x	x				

Änderungen vorbehalten!

X = Zutat im Gericht verarbeitet/enthalten

Diese Speisen enthalten Zusatzstoffe:

2 = "mit Konservierungsstoff"

4 = "mit Geschmacksverstärker"

3 = "mit Antioxidationsmittel"

8 = "mit Süßungsmittel"



