

## Speiseplan Berufsschule & Realschule Dingolfing & Gymnasium Dingolfing & Mittelschule Dingolfing 23.03.20-26.03.20

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 Fischnuggets mit Kartoffelbrei, Salat, Naturjoghurt mit Cerealien	x		x	x			x		x					
	V Chili veg.(4,8), Brötchen, Salat, Naturjoghurt mit Cerealien	x		x				x		x					
<b>Dienstag:</b>	A Nudeln Carbonara (4) mit Putenschinken, Salat, Obst	x						x		x					
	V Lasagne, veg.(8,4), Salat, Obst							x		x	x				
<b>Mittwoch:</b>	A Chili con Carne (Rind,4,8), Baguette, Salat, Frucht-Joghurt (8)	x						x		x					
	V Kaiserschmarrn mit Apfelmus (8), Sticks & Dip, Frucht-Joghurt (8)	x		x				x							
<b>Donnerstag:</b>	Thai-Curry (Hähnchen,4) mit Reis, Salat, Kekse (8)	x		x			x	x		x	x				
	Wedges mit Sauerrahm, Salat, Kekse (8)			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"

