

Muster-Speiseplan – Gesamtschule Elsdorf

RM-Catering - Catering Romina Möllenbruck

Südstrasse 177, 50189 Elsdorf

Tel.: 02274 703255

E-Mail: rm.catering@yahoo.de

Tag	Menüauswahl
Montag	1. Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, dazu Brot ¹
	2. Hot Dogs zum "selber bauen" ^{(G) A, D, F, I, 9} , Ketchup, Senf, Gürkchen und Röstzwiebeln
Dienstag	1. Chicken Wings mit Kartoffelecken
	2. Käsespätzle ^{1, 3, 7} mit Zwiebeln
Mittwoch	1. Fussili ^{1, 3} mit Rinder-Gemüsebolognese, dazu bunter Salat
	2. Fussili ^{1, 3} mit Gemüsebolognese, dazu bunter Salat
Donnerstag	1. Gnocchis ^{1, 3} mit Thunfischsauce und Frühlingszwiebeln
	2. Kartoffeln mit Kräuterquark ⁷ und Paprika-Mais-Salat
	Tagedessert

G = Geflügel

R = Rindfleisch

S = Schweinefleisch

Wir verarbeiten nach Möglichkeit nur frische Lebensmittel, verzichten nach Möglichkeit auf Convenience und sind laut der Gesetzgebung der Europäischen Union verpflichtet darauf hinzuweisen, dass unsere Speisen unter Umständen folgende Allergene in Spuren enthalten können:

1=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon),
 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fisch, 5=Erdnüsse, 6=Soja, 7=Milch (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), 9=Sellerie, 10=Senf/-erzeugnisse, 11=Schwefeldioxid / Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10MG/l, 12=Lupinen, 13=Weichtiere, 14=Sesamsamen

Zusatzstoffe: A= Farbstoffe, B=Geschmacksverstärker, C=Konservierungsstoffe, D=Antioxidationsmittel, E="geschwefelt", F= „mit Phosphat“, G= Süßungsmittel, H=geschwärzt