

Speiseplan Kaufm. Schulzentrum Böblingen

KW 08 / 19.02. – 23.02.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Cordon bleu ^{S,2,3,13,a,a1,g} mit brauner Sauce ^{a,a1,a3,f,g,i,j} und Spätzle ^{a,a1,c} dazu grüne Blattsalate € 6,00	Hirtenrolle „griech. Art“ ^{S,a,a1,c,f,g} mit Tzatziki ^g , Criss-Cut-Kartoffeln ^{a,a1} und Bio-Kaisergemüse € 6,00		Rindfleischküchle ^{a,a1,c} 2 St. mit Tomatensauce ^{a,a1} Bio-Nudeln ^{a,a1,c} und Bio-Karottengemüse € 5,00	
2. Gericht vegetarisch	Käsespätzle ^{a,a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^{a,a1} und grünen Blattsalaten € 5,00	Gnocchиаuflauf ^{a,a1,c,g} mit Paprika-Kürbissauce ^{a,a1} und grünen Blattsalaten € 5,00		Asia Bratnudeln ^{a,a1,f} mit Gemüse, Mu-Err-Pilzen an Sojasauce € 4,00	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 5,00
Zusatzangebot		Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 5,00			

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.