

# Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 17	Mo 22.04.2024	Di 23.04.2024	Mi 24.04.2024	Do 25.04.2024	Fr 26.04.2024
<b>Suppe</b>	Gemüsebrühe mit Flädle <small>20/20W/23/2/6</small>	Erbsencremesuppe <small>26</small>	Nudelsuppe <small>20/20W/23</small>	Broccolisuppe <small>26</small>	Tagessuppe <small>26</small>
<b>Menü 1</b>	Bio Nudelauflauf mit Kirschtomaten und Basilikum <small>20/20W/26</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit gegrillter Bio Paprika und Bio Basmatireis <small>26</small>	Gemüselasagne mit Bio Tomatensoße <small>2/4/20/20W/2 3/29</small>	Cheeseburger vom Rind mit Cheddar, Salatblatt, Tomate, Gurke und Pommes aus Bio Kartoffeln <small>1/2/9/20/20G/20H/20R/20W/23/25/26/2 8/29 1/26</small>	Fisch Paella <small>21/22/25/33</small>
<b>Menü 2</b>	Bio Falafel mit Bio Linsenragout und Bio Kräuterdip <small>20W 28 26</small>	Gemüsequiche mit Bio Kräuterdip <small>1/3/20/20W/2 3/26 26</small>	Tellerrösti mit Tomate-Mozzarella überbacken und Bio Kräuterdip <small>1 3/26</small>	Gemüseschnitzel mit Pommes von Bio Kartoffeln <small>20/20W</small>	Blaubeerpfannkuchen mit Bio Vanillesoße <small>8/20/20W/23/25/26/27</small>
<b>Salat Dressing nach Wahl</b>	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost	Bio Salate/Rohkost
<b>Dessert</b>	Bio Fruchtojoghurt <small>26</small>	Rote Grütze mit Bio Vanillesoße <small>26</small>	Bio Schokoquark <small>26</small>	Bio Vanillepudding <small>26</small>	Frisches Obst
<b>Kinder Menü (Kita)</b>	Bio Nudelauflauf mit Kirschtomaten und <small>20/20W/26</small>	Hähnchengeschnetzeltes gegrillter Bio Paprika Bio Basmatireis <small>26</small>	Gemüselasagne mit Bio Tomatensoße <small>2/4/20/20W/2 3/29</small>	Gemüseschnitzel mit Pommes von Bio Kartoffeln <small>20/20W</small>	Pfannkuchen mit Nutellasoße <small>8/20/20W/23/25/26/27</small>

Alle Speisen werden im Haus frisch zubereitet.

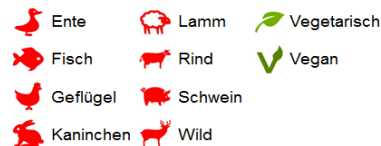
Zwei bis drei Gerichte täglich stehen zur Auswahl, darunter stets auch ein fleischloses Gericht. Das Essen umfasst vier verschiedene Komponenten (Hauptgericht, Suppe, Salat, Dessert oder Obst und ein Getränk).

Die Zeit der Essensausgabe liegt zwischen 11.30 Uhr und 13.45 Uhr.

Bei Fragen können Sie uns erreichen unter: 089/74426207  
Ihr Dussmann-Team

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse



**Zertifizierung:**  
DE-ÖKO-006



Die gesamte Allergenliste und Zusatzstoffe finden Sie im Intranet unter:  
[http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc\\_hulkueche/Aushang\\_Zusatzstoffe\\_Allergene\\_deutsch.pdf](http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc_hulkueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deutsch.pdf)

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.