


# SPEISEPLAN




Pestalozzi  
Schule

Woche 38/2019

16.09.19 bis 20.09.19

Gericht	Montag 16.09.19	€	Dienstag 17.09.19	€	Mittwoch 18.09.19	€
<b>Gericht 1</b>	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GR;a <sup>1</sup> i,5)  Bratensoße (R;i)		Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a <sup>1</sup> gi12)  Bratensoße (R;i)		Currywurst (S;ij,12)	
<b>Gericht 2</b> 	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a <sup>1</sup> )		Gnocchi mit Tomaten-Basilikumrahm (a <sup>1</sup> cgi,4)  Parmesan		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Fleischbrühe mit Einlage (RS;a <sup>1</sup> cgi,2) Langkornreis Verschiedene Salate		Brokkoli Teigwaren Buttermilchcreme Mango		Wedges Verschiedene Salate	

Gericht	Donnerstag 19.09.19	€	Freitag 20.09.19	€
---------	---------------------	---	------------------	---

<b>Gericht 1</b>	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwurstle (GR;a <sup>1</sup> cijl,1245)		Piccolino Knusperlachs (F;a <sup>1</sup> j4)  Kräuterdip (cgi)		  <b>Das Gericht 2 plus die dick gedruckten Beilagen entsprechen unserm VOGO-Konzept. Das ausgewählte VOGO-Menü spiegelt die DGE-Empfehlung nahezu komplett wieder.</b>
<b>Gericht 2</b> 	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarella-kruste (a <sup>1</sup> cg)		„Tagliatelle al Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten (a <sup>1</sup> cgh <sup>4</sup> ,1)		
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Eierknöpfe (a <sup>1</sup> c) Nuss-Nougatpudding (h <sup>2</sup> g)		Verschiedene Salate		 <b>ZF Gastronomie Service GmbH</b>

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße,  
S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut  
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte  
h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie;  
h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenslandnuss  
i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/  
Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
**Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung.** – Änderungen vorbehalten –

12/12