

# SPEISEPLAN

Pestalozzi  
Schule

Woche 40/2020

28.09.20 bis 02.10.20

Gericht	Montag 28.09.20	€	Dienstag 29.09.20	€	Mittwoch 30.09.20	€
<b>Gericht 1</b>	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a <sup>1</sup> g,5)		Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a <sup>1</sup> cgi,12) Bratensoße (R;i)		Gegrillte Filetstreifen aus Soja- und Weizeneiweiß mit pikantem Dip und buntem Wildkräutersalat (a <sup>1</sup> cfij,6)	
<b>Gericht 2</b>	Bulgurpfanne „Hellas“, mediterranes Weizengericht mit Weichkäse und Gemüse (a <sup>1</sup> g)		<b>Vegan</b> Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a <sup>1</sup> ) Reibekäse (g)		Currywurst (S;ij,12456)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Petersilienkartoffeln Verschiedene Salate		Teigwaren Obst		Brokkoli Reis Wedges Leckere Dessert Auswahl	

Gericht	Donnerstag 01.10.20	€	Freitag 02.10.20	€
<b>Gericht 1</b>	Geschnetzeltes von der Putenkeule mit Früchten in Curry-Ingwersoße (G;a <sup>1</sup> g,5)		Rinderbraten in Bratensoße (R;a <sup>1</sup> ijl)	
<b>Gericht 2</b>	Gebratene Steinchampignons auf Tagliatelle mit Tomaten und Kräutern, Sahnesoße (a <sup>1</sup> cg) Reibekäse (g)		Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen und Rucola (a <sup>1</sup> cgh <sup>4</sup> i,1)	
<b>Gemüse &amp; Beilagen</b>	Karotten in Schnittlauchrahm (g) Teigwaren Verschiedene Salate		Spätzle (a <sup>1</sup> c) Leckere Dessert Auswahl	



ZF Gastronomie Service GmbH

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 –

6/12