






SPEISEPLAN für die Mensa der Maria Ward Schulen

KW 40	Montag 30.09.19	Dienstag 01.10.19	Mittwoch 02.10.19	Donnerstag 03.10.19	Freitag 04.10.19
MENÜ	Züricher Putengeschnetzeltes mit Champignons, Vollkornnudeln und Karottengemüse <small>A C G J</small>	Hähnchen-Cordon bleu mit Kartoffelsalat <small>A C G I J</small>	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree <small>A C G</small>		Leberkäse und Kartoffelsalat oder Semmel <small>2 3 4 A 8 I J 9 11</small>
	Bauernrösti mit Rahmgemüse oder Apfelkompott <small>A C G I 3</small>	Kräuter-Reisnudeln mit Lauchstreifen und frischen Champignons <small>G I</small>	Veg. Moussaka aus Kartoffelscheiben, Grillgemüse und Hirtenkäse mit Tomatensoße <small>A G</small>		Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>A C G 1</small>
		Naturjoghurt mit Müsli und Pfannkuchensuppe <small>A C G I</small>			
4 x wöchentlich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl					
  					

KW 41	Montag 07.10.19	Dienstag 08.10.19	Mittwoch 09.10.19	Donnerstag 10.10.19	Freitag 11.10.19
MENÜ	Serbische Cevapcici vom Rind mit Ajvar, Zwiebelringe und Djuwetschreis <small>A C I 2 8</small>	Krautschupfnudeln mit Röstzwiebel <small>A C G I</small>	Geflügel-Geschwollene mit Kartoffelpüree, Bratensoße und Karottengemüse <small>2 A G I J 4 9</small>	Cheeseburger mit Rinderhackfleisch und frischem Salat belegt <small>A F G I J K 8 9 11</small>	FISH AND CHIPS Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelecken und Kräutermajonaise <small>A C D G J 2 9</small>
	Farfalle mit Kräuter-Sahnesoße und Parmesan <small>A C G I</small>	 Pizza Margherita <small>A G I</small>	Gemüse-Eintopf mit frischen Kräutern und Rohrnudeln <small>A C G I</small>	Gemüse-Tofu Frikadelle mit Gurkenscheiben und Dill-Dip <small>A C G I</small>	Marillenknödel mit Vanillesoße <small>A C G 1</small>
				Naturjoghurt mit Kirschen und Kürbiscremesuppe <small>A G I</small>	
4 x wöchentlich frische Salate vom Buffet mit kleiner Obst- oder Dessertauswahl					
  					

Änderungen vorbehalten

TAGESAKTUELL KÖNNEN SICH VEREINZELT REZEPTUREN ÄNDERN! BITTE FRAGEN SIE BEI BEDARF DIE ALLERGENE IN DER KÜCHE NACH!

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff;
- 2: mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Pökelsalz;
- 3: mit Antioxidationsmittel;
- 4: mit Geschmacksverstärker;
- 5: geschwefelt;
- 6: geschwärzt;
- 7: gewachst;
- 8: mit Phosphat;
- 9: mit Süßungsmittel oder Zuckerart mit Süßungsmittel;
- 10: Tafelsüßen mit Sorbit;
- 11: enthält eine Phenylalaninquelle;
- 12: Verwendung von Tafelsüßen mit mehr als 10% Gehalt

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurde, wahrscheinlich nicht erhöht

Allergene:

- A: Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹,
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis¹,
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C: Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D: Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E: Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose), außer:
 - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b. Lactit
- H: Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis*) (Wangenh.) (K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: a. Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- I: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- J: Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- K: Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- L: Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben; die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M: Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- N: Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;