

# Speiseplan Oase Ganztags-Gymnasium Klosterschule



KW 51	Montag 14.12.2020	Dienstag 15.12.2020	Mittwoch 16.12.2020	Donnerstag 17.12.2020	Freitag 18.12.2020
<b>Menü 1</b>	Geflügel-Cevapcici [13Weizen,15,19,21] mit Paprikasoße [21] und Gemüse-Bulgur [21]	Pasta-Bar [13Weizen] mit wahlweise Tomatensauce [21] oder Basilikum-Pesto [17,19,20]	Geflügel-Gyros mit Tomaten-Gemüsereis [21]	Hähnchen "Süss-sauer" mit Nudeln [13Weizen]	LETZTER SCHULTAG  Milchreis [19] mit Zimt & Zucker
<b>Menü 2</b> <b>vegetarisch</b>	Vegetarischer Bratling [13Weizen], Rosmarin-Kartoffeln, Sour Cream [15,19,22]	0	Tofu-Gyros [13Weizen,15,18,21], Gemüsereis [21]	Gemüseragout "Süss-sauer" mit Nudeln [13Weizen]	0

## LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidantien
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = enthält Phenylalanin-Quelle
- 11 = kann abführend wirken
- 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 13 = Gluten
- 14 = Krebstiere
- 15 = Eier
- 16 = Fisch
- 17 = Erdnüsse
- 18 = Soja und Sojaprodukte
- 19 = Milch und Milcherzeugnisse
- 20 = Schalenfrüchte
- 21 = Sellerie
- 22 = Senf
- 23 = Sesamen und Sesamprodukte
- 24 = Schwefeldioxid, Sulfid

## HOTLINE: 040 / 537 97 77-40

Von Montag bis Freitag: 10:00-11:30 Uhr und 12:30-16:00 Uhr

## SERVICSEITE DES GANZTAGSGYMNASIUMS KLOSTERSCHULE

[www.BI-Catering.de/Schulmensa-Oase](http://www.BI-Catering.de/Schulmensa-Oase)

Unsere BIO-Kartoffeln und BIO-Möhren sind zertifiziert nach Bio-Code Nr.: DE-ÖKO-021

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.

