



BILDUNGSZENTRUM BODENSEE – SCHULE ST. MARTIN FRIEDRICHSHAFEN



SPEISEPLAN VOM 21.10. – 08.11.2024



<p>Montag, 21.10.2024</p> 	<p>Vollkornnudeln mit Mozzarella überbacken, Tomaten-Gemüsesoße Knackige Salatbar Zum Dessert: Bodensee-Apfel</p>	<p>a,a¹,g a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l -</p>
<p>Dienstag, 22.10.2024</p>	<p>Nudelsuppe Kaiserschmarren, Apfelkompott Knackige Salatbar</p>	<p>a,a¹,c a,a¹,c,g/ 3 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l</p>
<p>Mittwoch, 23.10.2024</p>	<p>Paella, Schnittlauchsoße Knackige Salatbar Zum Dessert: „Herbstlicher Heidelbeer-Quark“ Vegetarisch: Gemüse-Reispfanne</p>	<p>b,d,g,n/a,a¹,g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l g -</p>
<p>Donnerstag 24.10.2024</p>	<p>Schwabische Linsen, feine Soße Spätzle, Wienerwürstchen Knackige Salatbar, Obst Vegetarisch: Vegetarische Linsen</p>	<p>1,a,a¹,/a,a¹ a,a¹,c/2,3,8 -/1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- 1,a,a¹</p>
<p>Freitag 25.10.2024</p>	<p>KEIN ESSEN - Unterrichtsschluss wie mittwochs Herbstferien bis zum 04. November 2024 Wir wünschen Euch allen schöne und erholsame Herbstferien – Euer Küchenteam</p>	
<p>Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst</p>	<p>Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** KNACKIGEN SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANSGOURMET"</p>	
<p>Montag, 04.11.2024</p>	<p>Spaghetti „BOLOGNESE“, geriebener Käse Knackige Salatbar, Apfel Vegetarisch: Spaghetti „NAPOLI“</p>	<p>a,a¹ / a,a¹ / g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹ / a,a¹</p>
<p>Dienstag 05.11.2024</p> 	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäse, Kürbis-Zwiebeltopping Knackige Salatbar Zum Dessert: Twix</p>	<p>g / - 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l a,a¹,f,g</p>
<p>Mittwoch 06.11.2024</p>	<p>Lasagne „Al Forno“ Knackige Salatbar, Karamellpudding Vegetarisch: Lasagne „Verdura“</p>	<p>a,a¹,c,g,i 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/g a,a¹,g,i</p>
<p>Donnerstag, 07.11.2024</p>	<p>HAMBURGER+CHEESEBURGER „MC MARTIN“ Pommes frites, Ketchup, knackige Salatbar, Clementine Vegetarisch: Gourmet-Burger „Vegetaria“</p>	<p>a,a¹,k,j/ a,a¹,g,k,j -/1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,a³,g,j</p>
<p>Freitag, 08.11.2024</p>	<p>Gebratene Gnocchi in Basilikumbutter, Tomatensoße Knackige Salatbar/ Spezial mit Thunfisch, Obst</p>	<p>2,3/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ d/-</p>
<p>Zusatzstoffe und Allergene:</p>		

Siehe auch im Speiseplan-Anhang auf unserer Homepage und im Aushang in unserem Schulrestaurant-
Änderungen des Speiseplans sind möglich. WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT !

Bodenseeschule St. Martin - Friedrichshafen

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen und Allergenen Stoffen / EU-Verordnung Nr. 1169/2011



Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Zuckerarten und Süßungsmittel
12. mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe:

Diese können auch nur in Spuren davon enthalten sein:

- a.) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch (einschließlich Laktose- Milchzucker/Milcheiweis)
- h.) Schalenfrüchte
- i.) Sellerie
- j.) Senf
- k.) Sesam
- l.) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l als SO₂ angegeben
- m.) Lupinen
- n.) Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

.....für Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergenen steht Ihnen gerne die Küchenleitung,
Herr Bouard zur Verfügung.