

Franz - Ludwig - Gymnasium

Speiseplan vom 24.03. – 28.03.2025

Wir bieten Ihnen diese Woche an:

Montag

Menü 1: Grießsuppe a1,b) Nudelauflauf mit Gemüse und Käse a1,c),

Menü 2:

Beilagen: Blattsalat, Rohkost, Dressing

Dessert: Naturjoghurt c) mit Früchten

Dienstag

Menü 1: Feine Gemüsecremesuppe d), Seelachsfilet mehliert a1,h

Menü 2: Überbackener Burito mit Linsengemüse a,c)

Beilagen: Salzkartoffeln, Brokkoli mit Sauce Hollandaise c)

Dessert: Apfelkompott

Mittwoch

Menü 1: Nudelsuppe a1), Käsetortellini a1,b,c)

Menü 2:

Beilagen: Tomatensoße, Zucchini- soße, ger. Käse, Salate

Dessert: Vanillepudding c)

Donnerstag

Menü 1: Backerbsensuppe a1), Semmelklöße, Spinatknödel a1,b,c)

Menü 2:

Beilagen: Champignonsoße a1) Gemischter Salat, Karottensalat, Dressing c)

Dessert: Gebäck a1,b,c)

Zusatzstoffe: 1 - 9 siehe Aushang, Allergene a - o siehe Aushang

Guten Appetit wünscht das Küchenteam vom Aufseesianum.
Änderungen vorbehalten!

Franz - Ludwig - Gymnasium

Speiseplan für die Länderwoche vom 31.03. – 04.04.2025

Wir bieten Ihnen diese Woche an:

Montag

Menü 1:

Menü 2:

Beilagen: Kein Mittagessen

Dessert:

Dienstag

Menü 1: Hackbraten a1,b)

Menü 2: Rahmsoße c)

Beilagen: Kartoffelbrei c), Kohlrabigemüse c)

Dessert: Bayerische Creme mit Fruchtsoße c)



Mittwoch

Menü 1: Gebratene Nudeln mit Gemüse,

Menü 2: siehe oben

Beilagen: Frühlingsrollen, Soße süß – sauer,
Chinakohlsalat, Krautsalat

Dessert: Melone, Kiwi



Donnerstag

Menü 1: Kabeljau in Limetten-Petersilien-Panade

Menü 2: Champignon paniert

Beilagen: Ebly, Ratatouille - Gemüse

Dessert: Feingebäck a1,b,c)



Zusatzstoffe: 1 - 9 siehe Aushang, Allergene a - o siehe Aushang

Guten Appetit wünscht das Küchenteam vom
Aufseesianum.

Änderungen vorbehalten!

Lebensmittelinformationsverordnung

Ab Dezember 2014 müssen gemäß LMIV, Lebensmittelinformationsverordnung, im Außer – Haus – Verzehr Allergene deklariert werden.

a – mit Gluten (Weizen a1, Roggen a 2, Gerste a 3, Hafer a 4, Dinkel a 5, Kamut a 6, Emmer a 7, Grünkern a 8, Kleie a 9,

b – mit Ei

c – mit Milch und Milchprodukten

d – mit Sellerie

e – mit Soja

f – mit Senf, Senfsaaten, Senfkörner

g – mit Sesam

h – mit Fisch

i – mit Erdnüssen

k – mit Krustentieren

l - mit Lupinen (Samen)

m – mit Schalenfrüchten (Mandeln m 1, Walnuss m 2, Haselnuss m 3, Paranuss m 4, Pekanuss m 5, Makadamia m 6, Queensland m 7, Cashewnüsse m 8, Pistazien m 9,

n – mit Weichtieren (Schnecken, Muscheln)

o – mit Sulfit (Fruchtzubereitungen, Müsli)

Viele Produkte wurden von den Herstellern bereits auf **okA** – ohne kenntlich machende Allergene umgestellt. Technologisch unvermeidbare Spuren können aber nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnung der Lebensmittel nach der Lebensmittelzusatzstoffverordnung

1 – mit Phosphat

2 – mit Geschmacksverstärker

3 - mit Geliermittel

4 – mit Farbstoff

5 – mit Süßstoff

6 – mit Zitronensäure

7 – mit Backtriebmittel

8 – mit Konservierungsmittel

9 – mit Antioxidationsmittel

Aufseesianum Bamberg

11.09.2023

Sonja Schulz, Küchenleiterin