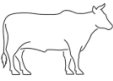








Betriebspraktikum Jg.8



Speiseplan vom 31.03.2025 – 04.04.2025

	Hauptgericht (Menü 1)	Pasta Dessert (Menü2)	Muslimisches Gericht (Menü3)
Mo, 31. März			
	Bunter Hackfleisch-Gemüse Eintopf ^{257AaBH} mit Brötchen ^{AaBC} Pfirsichquark ^{5B}	Pasta mit Tomatensoße 12357AaBGH Pfirsichquark ^{5B}	Bunter Hackfleisch-Gemüse Eintopf ^{257AaBH} mit Brötchen ^{AaBC} Pfirsichquark ^{5B}
Di, 01. April			
	Kartoffelsuppe ^{12457AaGHI} mit Brot ^{ABC} Eis	Pasta mit Käsesoße 12357AaBGH Eis	Kartoffelsuppe ^{12457AaGHI} mit Brot ^{ABC} Eis
Mi, 02. April			
	Pfannkuchen ^{15AaBC} mit Vanillesoße ^{1AaB} Frisches Obst	Pasta mit Tomatensoße 12357AaBGH Frisches Obst	Pfannkuchen ^{15AaBC} mit Vanillesoße ^{1AaB} Frisches Obst
Do, 03. April			
	Chinapfanne mit Huhn ^{57AaDG} und Reis ^{257Aa} Schokokussquark ^{15BDG}	Pasta mit Käsesoße 12357AaBGH Schokokussquark ^{15BDG}	Chinapfanne mit Huhn ^{57AaDG} und Reis ^{257Aa} Schokokussquark ^{15BDG}
Fr, 04. April			
	Reibekuchen mit Apfelmus ^{2457AaBCG} Vanillepudding ^{1257AaBFa}	Pasta mit Tomatens oße ^{12357AaB GH} Vanillepudding	Reibekuchen mit Apfelmus ^{2457AaBCG} Vanillepudding ^{1257AaBFa}

- ↑ Gelier- und Verdickungsmittel
- 2 Farbstoff
- 3 Phosphate
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Süßungsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 eine Zuckerart & Süßungsmittel
- 9 gewachst
- 10 geschwärzt
- 11 geschwefelt
- 12 eine Phenylalaninquelle

- A Glutenhaltiges Getreide:**
- Aa** Weizen
- B** Milch einschl. Laktose =
Milchzucker
- C** Eier
- D** Soja
- E** Erdnüsse

- F Schalenfrüchte:**
- Fa** Mandeln
- Fb** Haselnüsse
- Fc** Walnüsse
- Fd** Cashewnüsse
- Fe** Pecannüsse
- Ff** Paranüsse
- Fg** Pistazie
- Fh** Macadamia
- Fi** Queenslandnüsse

- G** Sellerie
- H** Senf
- I** Schwefeldioxid & Sulfite
- J** Krebstiere
- K** Fisch
- L** Sesamsamen
- M** Lupinen
- N** Weichtiere (Mollusken)