







Zentrale Abschlussprüfungen



Speiseplan vom 12.05.2025 – 16.05.2025

	Hauptgericht (Menü 1)	Pasta Dessert (Menü2)	Muslimisches Gericht (Menü3)
Mo, 12. Mai			
	Fischstäbchenburger ^{15AaE} Joghurt mit Früchten ^{168B}	Pasta mit Käsesoße ¹²³⁵⁷ AaBGH Joghurt mit Früchten ^{168B}	Fischstäbchenburger ^{15AaE} Joghurt mit Früchten ^{168B}
Di, 13. Mai			
	Möhrencremesuppe ^{57AaB} G mit Brot ^{ABC} Solerodessert ^{56B}	Pasta mit Tomatensoße ^{12357AaBGH} Solerodessert ^{56B}	Möhrencremesuppe ^{57AaB} BG mit Brot ^{ABC} Solerodessert ^{56B}
Mi, 14. Mai			
	Gyros ^{15AaB} mit Reisnudeln ^{5AaCG} und Tzatziki ^{5B} Blumenerde ^{1256AaCGHIK}	Pasta mit Käsesoße ^{12357AaBGH} Blumenerde ^{1256AaCGHIK}	Gyros ^{15AaB} mit Reisnudeln ^{5AaCG} und Tzatziki ^{5B} Blumenerde ^{1256AaCGHIK}
Do, 15. Mai			
	Currywurst ³⁵⁷ mit Kartoffelspalten ⁵⁶ gr. Salat ^{23457AaBCGH} Frisches Obst	Pasta mit Tomatensoße ^{12357AaBGH} Frisches Obst	Rinds-Currywurst ³⁵⁷ mit Kartoffelspalten ⁵⁶ gr. Salat ^{23457AaBCGH} Frisches Obst
Fr, 16. Mai			
	Grüne Soße mit Salzkartoffeln ^{5BCH} Tutti Frutti ^{1257AaBFa}	Pasta mit Käsesoße ^{12357AaBGH} Tutti Frutti ^{1257AaBFa}	Grüne Soße mit Salzkartoffeln ^{5BCH} Tutti Frutti ^{1257AaBFa}
<ul style="list-style-type: none"> ↑ 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 	<ul style="list-style-type: none"> A Glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen B Milch einschl. Laktose = Milchzucker C Eier D Soja E Erdnüsse 	<ul style="list-style-type: none"> F Schalenfrüchte: Fa Mandeln Fb Haselnüsse Fc Walnüsse Fd Cashewnüsse Fe Pecannüsse Ff Paranüsse Fg Pistazie Fh Macadamia Fi Queenslandnüsse 	<ul style="list-style-type: none"> G Sellerie H Senf I Schwefeldioxid & Sulfite J Krebstiere K Fisch L Sesamsamen M Lupinen N Weichtiere (Mollusken)