
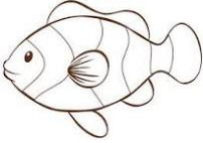






# Betriebspraktikum Jg. 9



Speiseplan vom 26.01.2026 – 30.01.2026

	Hauptgericht (Menü 1)	Muslimisch (Menü 2)	Pasta/Pastabar (Menü 3)	Salatbar (Menü 4)
<b>Mo, 26. Jan.</b>				
	<b>Spätzle- auflauf</b> <sup>12AaBCG</sup> Waffel mit Puderzucker <sup>15AaBC</sup>			
<b>Di, 27. Jan.</b>				
	<b>Fischfilet</b> <sup>AaBK</sup> mit buntem Reis und Senfsoße <sup>1257AaBH</sup> Eis	<b>Fischfilet</b> <sup>AaBK</sup> mit buntem Reis und Senfsoße <sup>1257AaBH</sup> Eis	<b>Pasta mit Tomatensoße</b> <sup>12</sup> <sup>357AaBGH</sup>	
<b>Mi, 28. Jan.</b>				
	<b>Currywurst</b> <sup>357</sup> mit Kroketten <sup>56</sup> Gemüsesticks Frisches Obst	<b>Rinds- Currywurst</b> <sup>357</sup> mit Kroketten <sup>56</sup> Gemüsesticks Frisches Obst	<b>Pastabar</b> <sup>12357AaB</sup> GH	<b>Salatbar</b> <sup>23457AaBCG</sup>
<b>Do, 29. Jan.</b>				
	<b>Pizza Margharita</b> <sup>5AaB</sup> gr. Salat <sup>23457AaBCGH</sup> Stracciatellaquark <sup>15B</sup> DG	<b>Pizza Margharita</b> <sup>5AaB</sup> gr. Salat <sup>23457AaBCGH</sup> Stracciatellaquark <sup>15</sup> BDG	<b>Pastabar</b> <sup>12357AaB</sup> GH	<b>Salatbar</b> <sup>23457AaB</sup> CGH

- 1 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)