







# Zentrale Abschlussprüfung



## Speiseplan vom 18.05.2026 – 22.05.2026

	Hauptgericht (Menü 1)	Muslimisch (Menü 2)	Pasta/Pasta bar (Menü 3)	Salatbar (Menü 4)
<b>Mo, 18. Mai</b>				
	<b>Backfisch- brötchen<sup>AaBK</sup></b> Frisches Obst			
<b>Di, 19. Mai</b>				
	<b>Hühnerfrikassee mit Reis<sup>23AaB</sup></b> Tutti Frutti <sup>1257AaBFa</sup>	<b>Hühnerfrikassee e mit Reis<sup>23AaB</sup></b> Tutti Frutti <sup>1257AaBFa</sup>	<b>Pasta mit Tomaten- soße<sup>12357Aa</sup></b> BGH	
<b>Mi, 20. Mai</b>				
	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>2457AaBCG</sup></b> Fantakuchen	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>2457AaBC</sup></b> G Fantakuchen	<b>Pastabar<sup>123</sup></b> 57AaBGH	<b>Salatbar</b> 23457AaBCGH
<b>Do, 21. Mai</b>				
	<b>Rahmschnitzel<sup>AaBC</sup></b> mit Kroketten <sup>56</sup> Gurkensalat <sup>23457AaBCGH</sup> Götterspeise <sup>1257AaBFa</sup>	<b>Puten- Rahmschnitzel<sup>Aa</sup></b> BC mit Kroketten <sup>56</sup> Gurkensalat <sup>23457AaBC</sup> GH	<b>Pastabar<sup>123</sup></b> 57AaBGH	<b>Salatbar</b> 23457AaBCGH

- 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

- FSchalenfrüchte:**
- 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)