

Speiseplan

TH Georg Agricola
22.–26.04.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1		Mariniertes Putensteak mit Barbecuesauce dazu Gemüsebulgur und Mischsalat <small>G,a,a1,i,j,2,9,10</small>	Hähnchengeschnetzeltes nach "Züricher Art" mit Spätzle und Balkangemüse <small>G,a,a1,a3,c,f,g,i,j</small>	Schweineschnitzel mit Paprikasauce Vollkorn Spaghetti Mischsalat <small>S,a,a1</small>	Paniertes Schollenfilet mit Senfsauce dazu Dillkartoffeln und Blattspinat <small>F,a,a1,d,g,j</small>
Pfannen-gericht		Ebly Gemüse Pfanne mit Tomatensauce <small>VG,a,a1</small>	Pusztawurstpfanne mit Brötchen <small>G,g,i,j,2,8</small>	Nasi-Goreng mit Hühnchen <small>G,a,a1,f,j</small>	Thai Bratnudeln mit Rindfleischstreifen <small>R,a,a1,f,k</small>
Vegetarisches Gericht		Nudelpfanne Quattro Formaggio, dazu einen Beilagensalat <small>V,a,a1,c,f,g,i,j,m,1,2,3,9</small>	Mexikanischer Auflauf mit Nachos, Mais, Kidney Bohnen und Jalapenos, dazu einen Beilagensalat <small>V,a,a1,c,f,g,i,j,m,1,2,3,9</small>	Indisches-Kokos-Curry mit Reis <small>VG,a,a1,f,i,1,2,5</small>	Spinat Auflauf mit Mischsalat <small>V,g</small>

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch/Lactose, h) Schalenfrüchte, h1) Mandel, h2) Haselnuss, h3) Walnuss, h4) Cashewnuss, h5) Pecanuss, h6) Paranuss, h7) Pistazie, h8) Macadamia/Queenslandnuss, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere, (A) mit Alkohol, (G) mit Geflügel, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (F) mit Fisch, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild, (H) Halal