

# Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 18	Mo 29.04.2024	Di 30.04.2024	Mi 01.05.2024	Do 02.05.2024	Fr 03.05.2024
<b>Suppe</b>	<b>Backerbsensuppe</b> <small>8/20/20W/23/26</small>	<b>Bio Kartoffelcremesuppe</b> <small>26</small>		<b>Bio Tomatencremesuppe mit Croutons</b> <small>20/20W/26</small>	<b>Tagessuppe</b> <small>26</small>
<b>Menü 1</b>	<b>Tortellini mit Spinat Ricotta gefüllt und Bio Tomatensoße</b> <small>20/20W/26</small>	<b>Cevapcici mit Bio Tomatenreis und Ajvar</b> <small>20/20W/23/29</small>	<b>Feiertag 1. Mai</b>	<b>Gebratene Mie-Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, und Süß-Sauer Soße</b> <small>2/20/20W/25 28 2</small>	<b>Süße Schupfnudeln mit Bio Apfelmus</b> <small>20/20W/23/26</small>
<b>Menü 2</b>	<b>Bio Risotto „Risi Bisi Art“</b> <small>26</small>	<b>Bio Röstkartoffeln mit Bio Ofengemüse und Bio Kräuterdip</b> <small>26</small>	<b>Wir wünschen euch allen einen schönen und erholsamen Feiertag.</b>	<b>Gebratene Mie-Nudeln mit Bio Gemüse und Süß-Sauer Soße</b> <small>2/20/20W/25 28 2</small>	<b>Wrap mit Bio Gemüsefüllung und Currysoße</b> <small>8/20/20W/26 1/2/9/20/29</small>
<b>Salat Dressing nach Wahl</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>		<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>
<b>Dessert</b>	<b>Obstsalat</b> <small>3</small>	<b>Bio Vanillepudding</b> <small>26</small>		<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> <small>26</small>	<b>Frisches Obst</b>
<b>Kinder Menü (Kita)</b>	<b>Tortellini mit Spinat Ricotta gefüllt mit Bio Tomatensoße</b> <small>20/20W/26</small>	<b>Cevapcici mit Bio Tomatenreis und Ajvar</b> <small>20/20W/23/29</small>		<b>Bio Gebratene Mie-Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, und Süß-Sauer Soße</b> <small>2/20/20W/25 28 2</small>	<b>Süße Schupfnudeln mit Bio Apfelmus</b> <small>20/20W/23/26</small>

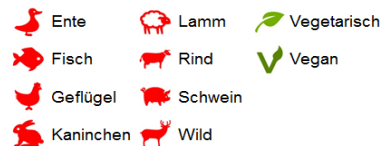
Alle Speisen werden im Haus frisch zubereitet.  
Zwei bis drei Gerichte täglich stehen zur Auswahl, darunter stets auch ein fleischloses Gericht. Das Essen umfasst vier verschiedene Komponenten (Hauptgericht, Suppe, Salat, Dessert oder Obst und ein Getränk).  
Die Zeit der Essensausgabe liegt zwischen 11.30 Uhr und 13.45 Uhr.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

Bei Fragen können Sie uns erreichen unter: 089/74426207  
Ihr Dussmann-Team

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite



**Zertifizierung:**  
DE-ÖKO-006



Die gesamte Allergenliste und Zusatzstoffe finden Sie im Intranet unter:  
[http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc\\_hulkueche/Aushang\\_Zusatzstoffe\\_Allergene\\_deutsch.pdf](http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc_hulkueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deutsch.pdf)

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.