



Collegium Johanneum
Gymnasium und Internat

LOBURGER SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEPLAN

für die Woche vom 18.06.2018 - 22.06.2018

Tag	Tagesmenü mit Salatbuffet und vegetarischer Variante	Pastagericht
Montag	Rührei 12,G1,C,G,I Spinat 12,A,A1,G1,G Püree 2,13,G1,G,L * * * Mousse au Chocolat G1,G	Cannelloni 12,A,A1,G1,C,G
Dienstag	Schweinebraten mit Soße A,A1 Broccoli 12,H,H1 Kartoffeln * * * Karottenkuchlein A,A1,A6,G1,C,G,J * * * Grießcreme A,A1,G1,G Apfel-Rhabarber-Crumble 2,12,A,A2,A5	Pizza zum Löffeln 6,A,A1,G1,C,G * * * * * * Linseneintopf 1,2,13,I,J,L
Mittwoch	Putengeschnetzeltes 6,A,A1,G1,G,I,J Reis 3,12,A,A1,J Vollkornreis Erbsen und Möhren 12 * * * Gemüsevollkornbratling A,A1,C,I * * * Quarkspeise G1,G	Spätzle A,A1,C Käsesoße 3,A,A1,A5,G1,G,J
Donnerstag	Hackfleischbällchen 20,A,A1,C Tomatensoße 3,6,12,A,A1,I,J Romanesscomix 12 Vollkornnudeln A,A1 Fusilli A,A1 * * * Gemüsefrikadelle A,A1,C * * * Ananascreme gek. G1,G	Penne A,A1 Champignonsoße 12,A,A1,G1,G * * * * * * Special: Pizzasnack Salami 1,2,A,G Pizzasnack Magaritta 2,A,G
Freitag	Fischauflauf 3,6,12,A,A1,D,I,J Kartoffeln * * * asiatische Nudelpfanne 1,A,A1,F,I,J * * * Milchreis G1,G	Ravioli in Tomatensoße A,A1,C,I

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (20) mit Eiklar [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben