

# KOSTBAR – WOCHENKARTE <sup>KW 38</sup>

für das Eberhard-Ludwigs-Gymnasium Stuttgart

	Montag, 16.09.2019	Dienstag, 17.09.2019	Mittwoch, 18.09.2019	Donnerstag, 19.09.2019	Freitag, 20.09.2019
Tagesgericht 1 (fleischlos)	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Rucolasoße & Salat <i>(F, 17, 18, 19a)</i>	Süßkartoffel-Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Käse-Sauerrahm überbacken & Salat <i>(F, 17, 19a)</i>	Brezelknödel mit Pilz-Kürbis-Ragout & Salat <i>(F, 17, 18, 19a)</i>	Panierter Feta an Bauernsalat mit Bratkartoffeln <i>(F, 17, 18, 19a)</i>	Kirschmichel mit Vanillesoße & Früchtekompott <i>(F, 17, 18, 19a)</i>
Tagesgericht 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse in Zitronen-Pestosoße & Rigatoni <i>(G, 17, 18, 19a, 25, 27)</i>	Hähnchenbrustfilet an Kichererbsen-Gemüse-Pfanne mit Balsamico-Soße & Salat <i>(G, 16, 19a)</i>	Spaghetti „Bolognese“ & Salat <i>(R, S, 16, 19a)</i>	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade mit Teigwaren, Bratensoße & Gemüse <i>(G, 17, 18, 19a)</i>	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat, Remouladensoße & Salat <i>(17, 18, 19a)</i>

## Anmerkungen

Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und gentechnisch manipulierten Zutaten hergestellt.

**S:** Schweinefleisch, **R:** Rindfleisch, **NZR:** Fleisch/Fisch aus nachhaltiger und regionaler Zucht, **BEZ:** Bäuerl. Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, **G:** Geflügel, **F:** fleischlos, **V:** vegan, **B:** Bio-Produkte

Wir verwenden jodiertes Speisesalz und keine Geschmacksverstärker.

## Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwärzt
6. gewachst
7. mit Süßungsmitteln
8. enthält eine Phenylalaninquelle
9. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10. mit Phosphat
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig
13. gentechnisch verändert
14. Tauringehalt
15. bestrahlt
16. mit Alkohol

## Allergenkennzeichnung

17. Milch
18. Hühnerei
19. Gluten
  - 19a. Weizen
  - 19b. Roggen
  - 19c. Gerste
  - 19d. Hafer
20. Fisch
21. Krebstiere
22. Muscheln und Schnecken
23. Lupine
24. Sellerie
25. Soja
26. Erdnuss
27. Nüsse und Schalenfrüchte
  - 27a. Mandeln
  - 27b. Haselnüsse
  - 27c. Walnüsse
  - 27d. Cashewnüsse
  - 27e. Pecannüsse
  - 27f. Paranüsse
  - 27g. Pistazien
  - 27h. Macadamianüsse
28. Sesam
29. Senf
30. Sulfite/Schwefel

Das s.Bar-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen im Speiseplan vorbehalten!  
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang im Betriebsrestaurant. Vielen Dank!