





**Christian Morgenstern Schule**  
**Speiseplan für die KW 51 / 20.12. – 24.12.2021**

täglich Salatbuffet, Tagessuppe und Dessert oder Obst	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b> (nur nach Anmeldung am Vortag)
<b>Montag, 20.12.2021</b>	Nudel – Gemüsepfanne mit Tomatensoße <sup>(a;20)</sup> 	Nudel – Gemüsepfanne mit Tomatensoße <sup>(a;20)</sup> 
<b>Dienstag, 21.12.2021</b>	Geflügelrahmgeschnetzeltes mit Reisbeilage Salat <sup>(a;g)</sup> 	Tofugeschnetzeltes mit Reisbeilage Salat <sup>(a;f;g)</sup> 
<b>Mittwoch, 22.12.2021</b>	<p align="center"><i>Das Küchenteam wünscht allen Schülerinnen und Schülern, Eltern und allen Kolleginnen und Kollegen der Christian Morgenstern Schule besinnliche, frohe und schöne Weihnachtstage und einen guten Übergang ins Neue Jahr 2022 !</i></p>	
<b>Donnerstag, 23.12.2021</b>		
<b>Freitag, 24.12.2021</b>		
<p align="center"><b>- Änderungen der Menüplanung vorbehalten -</b>  <b>Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang</b></p>		

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

# Christian Morgenstern Schule

## Speiseplan für die KW 51 / 20.12. – 24.12.2021

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene	
<u>Zusatzstoffe</u>	
Kennziffer	Kennzeichnung
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Zuckerart und Süßungsmittel
3a	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Antioxidationsmittel
6	geschwefelt
7	mit Säureregulatoren
8	mit Trennmittel
9	mit Füllstoffen
10	mit Emulgatoren
11	mit Schmelzsalzen
12	mit Phosphat
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig
15	gewachst
16	mit modifizierter Stärke
17	mit Stabilisatoren
18	geschwärzt
19	mit Verdickungsmittel
<u>Allergene</u>	
Kennziffer	Kennzeichnung
a	Glutenhaltige Getreide (d.h. 20.1 Weizen, 20.2 Roggen, 20.3 Gerste, 20.4 Hafer, 20.5 Dinkel, 20.6 Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch, einschl. Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte (d.h. 27.1 Mandeln, 27.2 Haselnüsse, 27.3 Walnüsse, 27.4 Pekannüsse, 27.5 Paranüsse, 27.6 Pistazien, 27.7 Makadamianüsse/Queenlandnüsse, 27.8 Cashewnüsse ) und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Welchtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>Gewürz</u>	
Kennziffer	Kennzeichnung
20	Knoblauch (gehört nicht zu den 14 Hauptallergenen)
21	Rauch (gehört nicht zu den 14 Hauptallergenen)