



Collegium Johanneum
Gymnasium und Internat

LOBURGER SCHLOSSRESTAURANT

SPEISEPLAN

für die Woche vom 15.09.2025 - 18.09.2025

	Menü	vegetarisches Menü	Pastagericht	Special	Abendbrot
Mo.	Cog au vin 1,2,G1,G,L Spätzle A,A1,C Broccoli * * * Obst zur Auswahl	Valess au vin A,A1,A6,G1,C,G,L Spätzle A,A1,C Salat G1,G * * * Trauben-Cookies- creme 12,A,A1,G1,C,F,G	Ravioli in Toma- tensoße A,A1,C,I		Mienudelpfanne 1,A,A1,F,J
Di.	Bratwurst Bratensoße 12 Sommergemüse Kartoffeln * * * Obst zur Auswahl	vegetarische Brat- wurst A,A1,C Bratensoße 12 Salat G1,G Kartoffeln * * * Quarkspeise G1,F,G	Olivensoße 6,15 Penne A,A1	sushi bowl 1,3,12,A,A1,G1,F,G,J,K	Kartoffeltasche G1,G
Mi.	Hühnerfrikassee 12,G,I Reis Salat G1,G * * * Vanillecreme 12,G1,G	vege. Frikassee 12,F,I Vollkornreis Möhrensalat * * * Obst zur Auswahl	Gabelspaghetti A,A1,C Tomatensoße 6,12,I	Special: Krok- eten mit Mayo 1,4,A,G1,C,G,J	Milchreis G1,G
Do.	Schweineschnitzel A Kroketten G1,G Erbsen * * * Joghurtcreme G1,G	veganes Schnitzel A,A1 Kroketten G1,G Erbsen * * * Joghurtcreme G1,G			Zwiebelsuppe

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (15) geschwärzt* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse*; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse*; (F) Soja und -erzeugnisse*; (G) Milch und -erzeugnisse*; (I) Sellerie und -erzeugnisse*; (J) Senf und -erzeugnisse*; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse*; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]