

## Schülermenükarte

KW 11	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 11.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Schweinegeschnetzeltes mit Pasta	A/G/I A/C/G/I	Marktgemüse mit Käsesoße	G A/G/I	Fruchtjoghurt	G
Dienstag 12.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Fischfilet im Backteig mit Kartoffelsalat und Remoulade	A/C/D I/I/9 G/9	Paprikaeintopf mit Kartoffel-Käse-Taler	A/I A/C/G/I/5	Obst	
Mittwoch 13.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Schaschlikpfanne mit Spätzle	A/9 A/C/G	Bulgurküchle mit Kartoffeln und Rahmgemüse	A/C/G/I A/G/I	Cremedessert	1/9/G
Donnerstag 14.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Putenschnitzel natur mit Kartoffelpüree und Rahmsauce	A G/3/H A/G/I	Vegetarisches Chili mit Gemüse-Vollkorn-Reis	A/I G/I	Fruchtgrütze	A/9

Zusatzstoffe

Allergene

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt

7 gewachst  
8 mit Phosphat  
9 mit Süßungsmittel(n)

**A Glutenhaltiges Getreide**

A1 Weizen A4 Hafer  
A2 Roggen A5 Dinkel  
A3 Gerste A6 Kamut

**H Schalenfrüchte**

B Krebstiere C Eier  
D Fisch E Erdnüsse  
F Soja G Milch  
H1 Mandeln H2 Haselnuss  
H3 Walnuss H4 Kaschunuss  
H5 Pecannuss H6 Paranuss

H7 Pistazie H8 Macadamia  
H9 Queenslandnuss I Sellerie  
J Senf K Sesamsamen

L Schwefeldioxid  
M Lupine  
N Weichtiere

Änderungen vorbehalten!