





Schülermenükarte

KW 12	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 18.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Bratwurst aus Schweinefleisch mit Kartoffelpüree und Marktgemüse 	G/3 G/1	Bunte Naturreispfanne mit Tomatensoße	G/1 A/1	Obstsalat	
Dienstag 19.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Paprikagulasch vom Schwein mit Vollkorn-Penne und Mischgemüse 	A/1 A/C/G/1 G/1	Überbackene Kartoffel mit Zaziki	G/1 G/9	Fruchtgelee	G
Mittwoch 20.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Röstinchen und Ketchup 	2/3/8	Apfelspatzen mit Zimt und Zucker	A/C/G	Cremedessert	1/9/G/H
Donnerstag 21.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Thunfisch-Zucchini-Bratlinge mit Kartoffelpüree 	D/A/C/1/3 G/3	Käsespätzle	A/C/G	Keks & Co.	A/C/G/H/1/9

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

B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch

H Schalenfrüchte

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!