




Schülermenükarte

KW 13	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 25.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Hähnchencrossies mit Kartoffelsalat 	A/C I/1/9	Frühlingsrollen mit Reis und Asiasoße	A/F/1 G/1 A/F	Quarkspeise	G
Dienstag 26.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Pizza mit Putenschinken und Käse 	A/C 2/3/4 G	Süße Knödel mit Vanillesoße und Butterbrösel	A/C/5/9 G/1 A/G	Keks & Co.	A/C/G/H/1/9
Mittwoch 27.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Penne mit Tomatensoße	A/C/G/1 A/1	Curry-Soja-Gulasch mit Reis	A/F/1 G/1	Fruchtcocktail	
Donnerstag 28.03.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Rindergulasch mit Vollkornbrötchen 	A/1 A	Grünkernbratlinge mit Kartoffelpüree und Kräutersoße	A/C/G/1 G/3 A/G/1	Pfirsichdessert	1/9/G/H

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
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- A6 Kamut

**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!