





Schülermenükarte

KW 14	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 01.04.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle 	A/G A/C/G/1	Gemüsebulgur mit Joghurt-Dip	A/I G	Pfirsichjoghurt	G
Dienstag 02.04.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Flammkuchen Elsässer Art mit Speck 	A/C/G/2/3/4	Pasta mit Käse- Sahnesoße	A/C/G/1 A/G/1	Fruchtgrütze	1/9
Mittwoch 03.04.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Currywurst-Gulasch aus Pute mit Backkartoffeln 	G/1/2/3/8	Germknödel mit Fruchtfüllung und Vanillesoße	A/C 1/9/G	Cremedessert	1/9/G/H
Donnerstag 04.04.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Hackbällchen vom Rind mit Salzkartoffeln und brauner Soße 	A/C/G A/I	Krautspätzle	A/C/G/1	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
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel
- 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!