




Schülermenükarte

KW 19	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 06.05.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Schweinegeschnetzeltes mit Pasta 	A/G/1 A/C/G/1	Marktgemüse mit Käsesoße und Salzkartoffel	G/1 A/G/1	Fruchtjoghurt	G
Dienstag 07.05.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Pizza mit Salami (Schwein) 	A/C/G 1/2/3	Tortellini mit Ricotta-Füllung und Sahnesoße	A/C/G G A/G/1	Cremedessert	1/9/G/H
Mittwoch 08.05.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Gebackenes Schweineschnitzel mit Gurken-Kartoffel-Salat 	A/C/G 1/1/9	Pasta mit Gemüse-Bolognese	A/C/G/1 A/1	Fruchtgelee	G
Donnerstag 09.05.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Naturreis und Tomatensoße	A/C/1 G/1 A/1	Curry-Soja-Gulasch mit Reis	A/F/1 G/1	Kompott	

Zusatzstoffe	Allergene											
	A Glutenhaltiges Getreide			H Schalenfrüchte								
1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	7 gewachst	A1 Weizen	A4 Hafer	B Krebstiere	E Erdnüsse	H1 Mandeln	H4 Kaschunuss	H7 Pistazie	I Sellerie	L Schwefeldioxid	
2 mit Konservierungsstoff	5 geschwefelt	8 mit Phosphat	A2 Roggen	A5 Dinkel	C Eier	F Soja	H2 Haselnuss	H5 Pecannuss	H8 Macadamia	J Senf	M Lupine	
3 mit Antioxidationsmittel	6 geschwärzt	9 mit Süßungsmittel(n)	A3 Gerste	A6 Kamut	D Fisch	G Milch	H3 Walnuss	H6 Paranuss	H9 Queenslandnuss	K Sesamsamen	N Weichtiere	
											Änderungen vorbehalten!	