





Schülermenükarte

KW 37	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 09.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Schinkennudeln (Schinken von der Pute) 	A/C/G/2/3/4	Reispfanne mit Paprikasoße	G/I A/I	Fruchtcocktail	
Dienstag 10.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse 	D/A/C/G G/3 G/I/A	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Brot	A/I A	Cremedessert	1/9/G/H
Mittwoch 11.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Marinierter Schweinebraten mit Knödel 	A/I/I A/C/G/I/5	Pizza Margherita	A/C/G	Keks & Co.	A/C/G/H/1/9
Donnerstag 12.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Chili con Carne mit Rindfleisch und Vollkornbrot 	A/I/3 A	Kartoffelküchle mit Apfelmus und Zimt & Zucker	A/C/5 9	Obst	

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!											