




Schülermenükarte

KW 38	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 16.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Hähnchen-Knusper-Schnitzel mit Kartoffelsalat 	A/C I/J/9	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	A/C/G/I I/J/9 G	Cremedessert	1/9/G/H
Dienstag 17.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Spaghetti mit Bolognese vom Rind 	A/C/G/I A/I	Champignon-Risotto	G/I/5	Apfelmus	9
Mittwoch 18.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Kartoffel-Paprika-Eintopf und Brot/Semmel	A/I A	Gemüsestrudel mit Käsesoße	A/C/I A/G/I	Quarkspeise	G
Donnerstag 19.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Pasta mit Lachssahnesoße 	A/C/G/I A/G/D	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	A/C/G/5 9	Keks & Co.	A/C/G/H/1/9

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!											