




Schülermenükarte

KW 40	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 30.09.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Fleischküchle aus Rindfleisch mit Vollkornnudeln und Bratensoße 	A/C/G/I A/C/G/I A/I	Asiatische Nudelpfanne	A/C/G/I/F	Karamell-Pudding	G
Dienstag 01.10.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Leberkäse aus Schweinefleisch mit Kartoffelsalat 	2/3/8 I/I/9	Flammkuchen	A/C/G	Fruchtmus	
Mittwoch 02.10.2019	Salat mit Dressing	G	Salat mit Dressing	G		
	Currywurst aus Pute mit Wedges 	G/I/2/3/8	Reisauflauf/Reisküchle mit Schokoladensoße	C/G G/H/1	Keks & Co.	A/C/G/H/1/9
Donnerstag 03.10.2019						
	Tag der Deutschen Einheit		Tag der Deutschen Einheit			

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!											