





Menükarte - Schulverpflegung

KW 28	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 08.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Hähnchencrossies mit Kartoffelsalat	 A/I	Apfelstrudel mit Vanillesoße	A/D/F/H/I/2	Obst	
Dienstag 09.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pfannengyros vom Schwein mit Reis und Zaziki	 A/S/4	Käsespätzle	A/F/I	Fruchtjoghurt	F
Mittwoch 10.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Salamipizza mit Putensalami	 A/F/1/3/6	Grünkernbratlinge mit Pasta an Kräutersoße	A/E/F/I	Schokopudding	F/H/2/5
Donnerstag 11.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pasta mit Lachssahnesoße	 A/B/E/F/I	Überbackene Kartoffel mit Kräuterquark	F	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5

Zusatzstoffe

Allergene

1 mit Konservierungsstoffe
2 mit Farbstoffe
3 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel
6 mit Antioxidationsmittel
7 gewachst
8 geschwärzt

A = Glutenhaltig
B = Fisch
C = Krebstiere

D = Schwefeldioxid
und Sulfit
E = Sellerie

F = Milch und Laktose
G = Sesamsamen
H = Nüsse

I = Eier
J = Lupinen
K = Senf

L = Sojabohnen
M = Weichtiere
N = Erdnüsse

V = Vegetarisch
S = Schwein