





## Menükarte - Schulverpflegung

KW 10	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 04.03.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pfannengyros vom Schwein mit Reis und Zaziki	 A/S/4	Käsespätzle	A/F/1	Obst	
Dienstag 05.03.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Hähnchencrossies mit Kartoffelsalat	 A/1	Apfelstrudel mit Vanillesoße	A/D/F/H/I/2	Fruchtjoghurt	F
Mittwoch 06.03.2024	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/1	Karamellpudding	F/5
Donnerstag 07.03.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pasta mit Lachssahnesoße	 A/B/E/F/1	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 gewacht  
8 geschwärzt

A = Glutenhaltig  
B = Fisch  
C = Krebstiere  
D = Schwefeldioxid  
und Sulfite  
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