## Die Kolping Akademie in Memmingen



## Menükarte - Schulverpflegung

KW 46	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht  Zusatzste Allergene		Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
10.11.2025	Wurstgoulasch	1/3/6	Krautspätzle	A/I	Obst	
	von der Pute					
	mit Reis	20.00				
Dienstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
11.11.2025	Pizza	A/B/F	Pasta	A/E/F/I	Fruchtgelee mit Vanilles	soße F/5
	mit Thunfisch	A.	in Gemüse-Bolognese			
	und Zwiebel					
Mittwoch	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
12.11.2025	Putenschnitzel natur	A/F	Kaiserschmarrn	A/F/I/5	Vanillepudding	F/H/2/5
	mit Backkartoffeln		mit Apfelmus			
	und Rahmsoße	20.00				
Donnerstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
13.11.2025	Chili con Carne	A/E/6	Kartoffelgnocchi	A/D/I	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5
	mit Rindfleisch	*	an Zucchini-Tomaten-Soße			
	und Vollkornbrötchen					
Zusatzstoffe		Allergene				

1 mit Konservierungsstoffe 4 mit Geschmacksverstärker		7 gewachst	A = Glutenhaltig	D = Schwefeldioxid und Sulfite G = Sesamsamen J = Lupinen		M = Weichtiere	V = Vegetarisch	
2 mit Farbstoffe	5 mit Süßungsmittel	8 geschwärzt	B = Fisch	E = Sellerie	H = Nüsse	K = Senf	N = Erdnüsse	
3 mit Phosphat	6 mit Antioxidationsmittel		C = Krebstiere	F = Milch und Laktose	I = Eier	L = Sojabohnen	S = Schwein	