Die Kolping Akademie in Memmingen



Menükarte - Schulverpflegung

KW 48	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht Zusatzstoffe Allergene		Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
24.11.2025	Pasta	A/B/E/F/I	Käsespätzle	A/F/I	Fruchtjoghurt	F
	mit Lachssahnesoße	(*				
Dienstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
25.11.2025	Hähnchencrossies	A/I	Überbackene Kartoffel	F	Obst	
	mit Kartoffelsalat	S	mit Kräuterquark			
Mittwoch	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
26.11.2025	Salamipizza	A/F/1/3/6	Grünkernbratlinge	A/E/F/I	Karamellpudding	F/5
	mit Putensalami		mit Pasta			
		20**	an Kräutersoße			
Donnerstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
27.11.2025	Pfannengyros vom Schwein	A/F/S/4	Apfelstrudel	A/D/F/H/I/2	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5
	mit Reis	•	mit Vanillesoße			
	und Zaziki	11-11				
Zusatzstoffe		Allergene	1			

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	