




Menükarte - Schulverpflegung

KW 12	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 16.03.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Currywurst aus der Pute mit Kartoffelspalten	1/3/6 	Reisauflauf mit Schokoladensoße	F/I/5	Obst	
Dienstag 17.03.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Linsenbolognese mit Pasta	A/E/F/I	Flammkuchen	A/F	Beerenjoghurt	F/2/5
Mittwoch 18.03.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Lasagne vom Rind	A/E/F/I 	Vegetarische Knödel mit Gemüseragout	A/D	Schokopudding	F/H/2/5
Donnerstag 19.03.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Leberkäse aus Schweinefleisch mit Kartoffelbrei	E/K/S/1/3/6 	Marktgemüse mit Käsesoße und Salzkartoffeln	A/E/F/I/L	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffe
- 2 mit Farbstoffe
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt

Allergene

- 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
- S = Schwein
- V = Vegetarisch