





Menükarte - Schulverpflegung

KW 16	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 13.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Hack-Kartoffel-Topf vom Rind mit Vollkornbrötchen	A/E 	Gemüseschupfnudeln an Kräuterdip	A/E/F/I	Obst	
Dienstag 14.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	A/E/F/I/S 	Frühlingsrollen mit Reis und Asiasoße	A/E/I/L	Quarkspeise	F/5
Mittwoch 15.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Hähnchen-Knusper-Schnitzel mit Kartoffelsalat	A/I 	Pizza Margherita	A/F	Schokopudding	F/H/2/5
Donnerstag 16.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Schaschlikpfanne vom Rind mit Reis		Spätzle mit Rahmsoße	A/F/I	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