





Menükarte - Schulverpflegung

KW 18	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 27.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pfannengyros vom Schwein mit Reis und Zaziki	A/F/S/4 	Käsespätzle	A/F/I	Fruchtjoghurt	F
Dienstag 28.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Hähnchencrossies mit Kartoffelsalat	A/I 	Überbackene Kartoffel mit Kräuterquark	F	Obst	
Mittwoch 29.04.2026	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/I	Karamellpudding	F/5
Donnerstag 30.04.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pasta mit Lachssahnesoße	A/B/E/F/I 	Apfelstrudel mit Vanillesoße	A/D/F/H/I/2	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