



Menükarte - Schulverpflegung

KW 20	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 11.05.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	<b>Leberkäse</b> aus Schweinefleisch mit Kartoffelbrei	E/K/S/1/3/6 	<b>Marktgemüse</b> mit Käsesoße und Salzkartoffeln	A/E/F/I/L	Schokopudding	F/H/2/5
Dienstag 12.05.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	<b>Linsenbolognese</b> mit Pasta	A/E/F/I	<b>Flammkuchen</b>	A/F	Obst	
Mittwoch 13.05.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	<b>Currywurst</b> aus der Pute mit Kartoffelspalten	1/3/6 	<b>Reisauflauf</b> mit Schokoladensoße	F/I/5	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5
Donnerstag 14.05.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	<b>Feiertag</b> geschlossen		<b>Feiertag</b> geschlossen			

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