





Menükarte - Schulverpflegung

KW 25	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 15.06.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Putenschnitzel natur mit Backkartoffeln und Rahmsoße	A/F 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	A/F/I/5	Obst	
Dienstag 16.06.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Chili con Carne mit Rindfleisch und Vollkornbrötchen	A/E/6 	Kartoffelgnocchi an Zucchini-Tomaten-Soße	A/D/I	Fruchtjoghurt	F
Mittwoch 17.06.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Pizza mit Thunfisch und Zwiebel	A/B/F 	Pasta in Gemüse-Bolognese	A/E/F/I	Vanillepudding	F/H/2/5
Donnerstag 18.06.2026	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Wurstgulasch von der Pute mit Reis	1/3/6 	Krautspätzle	A/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