





## Schülermenükarte

KW 18	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 02.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Nudel-Schinken-Auflauf 	S/A/I/F/1/6/3	Kartoffel-Schupfnudeln mit Apfelkompott	A/I 5	Keks & Co.	A/I/F/H/2/5
Dienstag 03.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Rindergulasch mit Knödel 	A A/D/F /1	Vegetarische Maultaschen mit Salzkartoffeln und Zwiebelsoße	A/I/F/E	Vanillepudding	H/F/2/5
Mittwoch 04.05.2022	Salat mit Dressing		Salat mit Dressing			
	Fischfilet gebacken mit Gurken-Kartoffel-Salat und Remoulade 	B/I/A F/5	Pfannkuchen mit Marmelade	A/I/F	Fruchtmus	1/5
Donnerstag 05.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 	E	Gemüse Nuggets mit Kartoffelpüree	A/F/I/E F	Beerenjoghurt	F

Zusatzstoffe

Allergene

- |                        |                        |              |                |                              |              |              |               |           |
|------------------------|------------------------|--------------|----------------|------------------------------|--------------|--------------|---------------|-----------|
| 1 Konservierungsstoffe | 4 Geschmacksverstärker | 7 gewachst   | A=Glutenhaltig | D=Schwefeldioxid und Sulfite | G=Sesamsamen | J=Lupinen    | M=Weichtiere  | S=Schwein |
| 2 Farbstoffe           | 5 Süßungsmittel        | 8 geschwärzt | B=Fisch        | E=Sellerie                   | H=Nüsse      | K=Senf       | N=Erdnüsse    |           |
| 3 Phosphat             | 6 Antioxidationsmittel |              | C=Krebstiere   | F=Milch und Laktose          | I=Eier       | L=Sojabohnen | V=Vegetarisch |           |

Änderungen vorbehalten!