





Schülermenükarte

KW 19	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 09.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle	 S/F A/I/F	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Brot	E A	Fruchtjoghurt	F/5
Dienstag 10.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Rinder - Hackbällchen mit Reis und Soße	 A/F	Flammkuchen	A/F	Quarkspeise	F/5
Mittwoch 11.05.2022	Salat mit Dressing		Salat mit Dressing			
	Thunfisch-Zucchini-Bratlinge mit Kartoffelpüree	 D/A/I/B	Kartoffelküchle mit Apfelmus und Zimt & Zucker	A/I/D	Obst	
Donnerstag 12.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Putenbrustbraten mit Reis und Soße	 A	Penne mit Tomatensoße	A/I/F	Schokopudding	H/F/2/5

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!