





## Schülermenükarte

KW 20	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 16.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Pasta in Sahnesoße mit Putenschinken	 A/I/F 1/3	Kartoffel - Frischkäse - Taschen auf Gemüsebeet	A/E /F A/F	Fruchtgrütze	F/2/5
Dienstag 17.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Schaschlikpfanne vom Rind mit Reis	 A/I	Spätzle mit Rahmsauce	A/I F	Beerenjoghurt	F
Mittwoch 18.05.2022	Salat mit Dressing		Salat mit Dressing			
	Hähnchen-Knusper-Schnitzel mit Kartoffelsalat	 A/I	Pizza Margherita	A/F	Obst	
Donnerstag 19.05.2022	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	 S/F A/I/F/E	Frühlingsrollen mit Reis und Asiasauce	A/I/E A/L	Keks & Co.	A/I/F/H/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!