Die Kolping Akademie in Memmingen



Menükarte - Schulverpflegung

KW 49	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht Zusatzstoffe Allergene		Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene		
Montag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F				
01.12.2025	Leberkäse	E/K/S/1/3/6	Marktgemüse	A/E/F/I/L	Obst			
	aus Schweinefleisch	~~	mit Käsesoße					
	mit Kartoffelbrei	77 7	und Salzkartoffeln					
Dienstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F				
02.12.2025	Linsenbolognese	A/E/F/I	Flammkuchen	A/F	Beerenjoghurt	F/2/5		
	mit Pasta							
Mittwoch	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F				
03.12.2025	Lasagne	A/E/F/I	Vegetarische Knödel	A/D	Fruchtgelee mit Vanille	esoße F/5		
	vom Rind		mit Gemüseragout					
Donnerstag	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F				
04.12.2025	Currywurst	1/3/6	Reisauflauf	F/I/5	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5		
	aus der Pute	2	mit Schokoladensoße					
	mit Kartoffelspalten	20.00						
Zusatzstoffe	Zusatzstoffe		Allergene					

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