

Menükarte - Schulverpflegung

KW 04	Hauptgericht Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise Zusatzstoffe Allergene
Montag 19.01.2026	Pasta mit Lachssahnesoße  A/B/E/F/I	Apfelstrudel mit Vanillesoße A/D/F/H/I/2	Im Wechsel Fruchtjoghurt F / Salat mit Dressing F
Dienstag 20.01.2026	Hähnchencrossies mit Kartoffelsalat  A/I	Überbackene Kartoffel mit Kräuterquark F	Im Wechsel Obst / Salat mit Dressing F
Mittwoch 21.01.2026	Salamipizza mit Putensalami  A/F/1/3/6	Grünkernbratlinge mit Pasta an Kräutersoße A/E/F/I	Im Wechsel Karamellpudding F/5 / Salat mit Dressing F
Donnerstag 22.01.2026	Pfannengyros vom Schwein mit Reis und Zaziki  A/F/S/4	Käsespätzle A/F/I	Im Wechsel Keks & Co. A/F/H/I/2/5 / Salat mit Dressing F

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoffen
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