

Menükarte - Schulverpflegung

KW 29	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 15.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Nudeln mit Tomatensoße	A/I/1/3/6	Kartoffel-Gemüse-Gratin	E/F	Obst	
Dienstag 16.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Chili con Carne mit Rindfleisch und Vollkornbrot	A/E/6	Gemüsestrudel mit Tomatensoße	A/E/G/I	Vanillepudding	F/H/2/5
Mittwoch 17.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	A/B/E/F/I	Germknödel mit Fruchtfüllung und Vanillesoße	A/F/I/5	Beerenjoghurt	F
Donnerstag 18.07.2024	Bunter Salat mit Dressing	F	Bunter Salat mit Dressing	F		
	Putengeschnetzeltes mit Reis	A/F	Gemüeschupfnudeln an Kräuterdip	A/E/F/I	Keks & Co.	A/F/H/I/2/5

Zusatzstoffe

Allergene

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