





## Schülermenükarte

KW 43	Menü 1: Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Menü 2: Vegetarisches Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Nachspeise	Zusatzstoffe Allergene
Montag 19.10.2020	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle 	S/A/F A/I/F/E	Gemüse-Risotto mit Soße	F/E/D A	Obst	
Dienstag 20.10.2020	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Hack-Kartoffel-Topf vom Rind mit Vollkornbrot 	A	Kartoffelnocken in Zucchini-Tomaten-Soße	A/I/D A	Quarkspeise	F/5
Mittwoch 21.10.2020	Salat mit Dressing		Salat mit Dressing			
	Pizza mit Thunfisch, Zwiebel und Käse 	A/I/F F	Krautspätzle	A/I/F/E	Cremedessert	F/H/2/5
Donnerstag 22.10.2020	Salat mit Dressing	F	Salat mit Dressing	F		
	Wurstgulasch von der Pute mit Backkartoffeln 	F/K/1/6/3	Gemüsebulgur mit Dip	A/E F	Fruchtgrütze	F/2/5

**Zusatzstoffe**

**Allergene**

1 Konservierungsstoffe  
2 Farbstoffe  
3 Phosphat

4 Geschmacksverstärker  
5 Süßungsmittel  
6 Antioxidationsmittel

7 gewachst  
8 geschwärzt

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  
O=Öl  
P=Phosphat  
Q=Quellmittel  
R=Schwefelwasserstoff  
S=Schwein  
T=Thunfisch  
U=Urdarm  
V=Vegetarisch

S=Schwein

Änderungen vorbehalten!