

MENÜPLAN SCHULE KW 10

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Vegetarisch	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 02.03.	Nudel- suppe ⁱ	Wurstragout ^{1,2,5,6,a1,i} Putenbällchen ^{4,a1,c} Würfelkartoffeln Farfalle ^{a1,c} Bratensoße ^{1,a1,i}	Falafelbällchen Retro Gemüse Tomaten Kokossauce Risoninudeln	Kartoffelwürfel Falafelbällchen Retro Gemüse Tomaten Kokossauce	Gurkensalat	Frisches Obst
Dienstag 03.03.	Haferflocken- suppe mit Gemüse ^{a4,i}	Dorschnuggets ^{a1,d} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Farfalle ^{a1,c} Kartoffelbrei ^g Bratensoße ^{1,a1,i}	Rosenkohlauflauf ^{a1,c,g,i} Kartoffeln Schmelzzwiebelnsoße ^{a1,g,i}	Rosenkohlauflauf mit Schinken Bratensoße mit Speck Butterkartoffeln	Blattsalat	Quark mit Waldbeeren ^g
Mittwoch 04.03.	Buchstaben- suppe ^{a1,g}	Chili con Carne ^{Rind,a1} Putenrahmgeschnetzeltes ^{1,a1} Reis Knöple ^{a1,c} Broccoli	Chili sin Carne ^{a1}	Chili con Carne ^{Rind} Würfelkartoffeln	-	Mousse Noisette ^g
Donnerstag 05.03.	Minestrone- suppe ^{a1,i}	Frikadellen ^{Rind a1,c,g} Bratensoße ^{1,a1,i} Bratkartoffeln Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Farfalle ^{a1,c}	Quinoa Grünkohlstrudel ^{a1,c,f} Paprikasoße ^{a1,g} Wachsbrechbohnen Farfalle ^{a1,c}	Hähnchenbrust natur Bratensoße Bratkartoffeln	Blattsalat	Frisches Obst

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eiererzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite

- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse