

## MENÜPLAN SCHULE KW 16

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
<b>Montag 13.04.</b>	Müschelesuppe <sup>a1,i</sup>	Bratwurstschnecke <sup>2,4,5</sup> Fleischkäse <sup>Schwein 2,3,5</sup> Bratensoße <sup>1,a1</sup> Bandnudeln <sup>a1,c</sup> Kartoffelbrei <sup>9</sup> Leipziger Allerlei	Bratwurstschnecke Bratensoße Leipziger Allerlei Kartoffelbrei	-	Frisches Obst
<b>Dienstag 14.04.</b>	Minestrone- suppe <sup>a1,i</sup>	Hähnchencrossies <sup>a1,c,i</sup> Dorschnuggets <sup>a1,d</sup> Reis Farfalle <sup>a1,c</sup> Rahmsoße <sup>1,a1,i</sup>	Siedfleisch Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln	Rote- Bete- Salat	Granatapfel- joghurt <sup>9</sup>
<b>Mittwoch 15.04.</b>	Geflügelcreme- suppe <sup>a1,g</sup>	Geflügelbällchen <sup>3,a1,c,g</sup> Gemüsebällchen <sup>a1,c,i</sup> Rahmsoße <sup>1,a1,i</sup> Schlinglinudeln <sup>a1,c</sup> Schwenkkartoffeln	Gemüsereispfanne Limettensoße	Blattsalat	Frisches Obst
<b>Donnerstag 16.04.</b>	Riebelesuppe <sup>a1,i</sup>	Hähnchenschlegel Hähnchenschnitzel Bratensoße <sup>1,a1,i</sup> Bratkartoffeln Farfalle <sup>a1,c</sup>	Hähnchenschlegel Bratensoße Bratkartoffeln Kaisergemüse	Blattsalat	Mousse Haselnuss <sup>9,e3</sup>

### 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