

MENÜPLAN SCHULE KW 18

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 27.04.	Gemüsesuppe klar mit Graupen ^{a1,i}	Hähnchenschnitzel Bratensoße ^{a1,1,g,i} Bandnudeln ^{a1,c} Brokkoli Putenbällchen ^{4,a1,c} Kartoffelbrei ⁹	Hähnchenschnitzel Bratensoße Brokkoli Penne ^{glutenfrei}	-	Frisches Obst
Dienstag 28.04.	Gemüsesuppe ⁱ klar mit Kartoffeln	Fischsticks ^{a1,c,d} Kräuterquark ^{2,i,g,i} Tortellini veg. ^{a1,g} Käsesoße ^{a1,g,i} Farfalle ^{a1,g} Butterkartoffeln	Kassler Hals Bratensoße Sellerie Kartoffeln	Blattsalat	Bananen
Mittwoch 29.04.	Blumenkohl creme-suppe ^{a1}	Lasagne Bolognese ^{Rind a1,i} Tomatensoße ^{a1,i} Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Farfalle ^{a1,c} Bratensoße ^{1,a1,g,i}	Schweinerücken Tomatensoße Fussili ^{glutenfrei}	Gurkensalat	Birnen-kompott ²
Donnerstag 30.04.	Hühnerbouillon mit Ei ^{c,i}	Fleischkäse ^{2,3,5,j} Rahmspinat ⁹ Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Kartoffelbrei ⁹ Bratensoße ^{1,a1,g,i} Farfalle ^{a1,c}	Fleischkäse Rührei Rahmspinat Kartoffeln	Blattsalat	Karamell-pudding ⁹

Zusatzstoffe

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

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse

- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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

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

- (n) Schwefeloxid und Sulfite