

MENÜPLAN SCHULE KW 19

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 04.05.	Frühlings- suppe ^{c,i}	Königsberger Klopse ^{Schwein a1,c} Kapernsoße ^{a1,i,1} Schweinegulasch ^{1,a1,i} Kartoffelbrei ⁹ Farfalle ^{a1,c}	Königsberger Klopse ^{Schwein} Kapernsoße Salzkartoffeln	Rote Betesalat ⁶	Frisches Obst
Dienstag 05.05.	Buchstaben- suppe ^{a1,i}	Ravioli vegetarisch ^{a1,c,g} Käsesoße ^{a1,g} Dillsoße ^{a1,i} Putenbällchen ^{4,a1,c} Reis Farfalle ^{a1,c}	Rotbarsch Dillsoße Reis Kaisergemüse	Blattsalat	Straciatella- creme ^{1,a1,g}
Mittwoch 06.05.	Kürbis suppe ^{a1,i}	Sauce Bolognese ^{Rind a1,i} Reibekäse ⁹ Spaghetti ^{a1,c} Kartoffelbrei ⁹ Nürnberger Würstchen ^{2,4,5}	Sauce Bolognese ^{Rind} Reibekäse Penne ^{glutenfrei}	Gurkensalat	Frisches Obst
Donnerstag 07.05.	Nudel- suppe ^{a1,g} mit Gemüse	Gefüllte Paprika ^{Schwein und Rind a1,c,g} Tomatensoße ^{a1} Bratkartoffeln Farfalle ^{a1,c} Hähnchencrossies ^{a1,c,i}	Saure Kutteln Bratkartoffeln	Blattsalat	Bananen- pudding ⁹

Zusatzstoffe

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

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

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

- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

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