

MENÜPLAN SCHULE KW 20

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 11.05.	Kracherle- suppe ^{a1,i}	Bratwurstschnecke ^{2,3,5} Schwein Bratensoße ^{a1 i,1} Kartoffelbrei ⁹ Putenbällchen ^{4,a1,c} Farfalle ^{a1,c}	Bratwurst- schnecke Bratensoße Romanesco Fusilli ^{glutenfrei}	Gurkensalat	Frisches Obst
Dienstag 12.05.	Riebele- suppe ^{a1,i}	Gemüsebällchen ^{a1,c,i} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Nudeln ^{a1,c} Champignonsoße ^{1,a1,i} Reis	Schweinehals mit Champignon Karotten Kartoffelbrei	Blattsalat	Vanille- pudding ⁹
Mittwoch 13.05.	Kohlrabicreme -suppe ^{9,i}	Fischstäbchen ^{1,4,a1,d,c} Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Farfalle ^{a1,c} Bratensoße ^{1,a1,i} Schwenkkartoffeln	Herzragout Schwenk- Kartoffeln Brokkoli	Blattsalat	Frisches Obst
Donnerstag 14.05.		Feiertag Schule geschlossen			

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