

MENÜPLAN SCHULE KW 21

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 18.05.	Minestrone-suppe ⁱ	Bratwurstschnecke ^{2,3,5} Bratensoße ^{1,a1,i} Putenbällchen ^{4,a1,c} Erbsen Kartoffelbrei ⁹ Farfalle ^{a1,c}	Bratwurstschnecke Kartoffelbrei Erbsen Gelbe Bohnen Salat	Gurkensalat	Frisches Obst
Dienstag 19.05.	Hühnerbouillon mit Ei ^{c,i}	Blumenkohl Käse Medaillons ^{a1,c,g} Hörnchen ^{a1,c} Bratensoße ^{1,a1,c} Frikadelle ^{Rind a1,c} Petersilienkartoffeln	Schnitzel natur ^{Schwein} Bratensoße Petersilienkartoffeln Blattsalat	Blattsalat	Mousse Walnuss ⁹
Mittwoch 20.05.	Kartoffel-suppe ^{i,a1}	Dorschnuggets ^{a1,d} Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Bratensoße ^{1,a1,i} Schneckli ^{a1,c} Salzkartoffeln	Gebackener Schweinehals Bratensoße Blumenkohl Penne ^{glutenfrei}	Gurkensalat	Frisches Obst
Donnerstag 21.05.	Gemüsesuppe klar mit Blumenkohl ⁱ	Saitenwürstchen ^{2,3,5,j} Linsen ^{a1,i,l} Spätzle ^{a1,c} Schweineschnitzel paniert ^{a1,c} Kartoffelbrei ⁹ Fingermöhren	Saitenwürstchen Linsen Kartoffeln	Blattsalat	Schokoladen-pudding ⁹

Zusatzstoffe

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

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

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