

MENÜPLAN SCHULE KW 27

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 29.06.	Müschele- suppe ^{c,i}	Geflügelbällchen ^{2,4,a1,c,i} Bratensoße ^{1,a1,i} Erbsen Bandnudeln ^{a1,c} Bratwurstschnecke ^{2,3,5,j} Paprikatomensoße ^{1,a1} Butterkartoffeln	Bratwurst- schnecke Paprikatomensoße Erbsen Kartoffeln	Karotten- Salat ^{9,i}	Frisches Obst
Dienstag 30.06.	Eierflocken- suppe ^{c,i}	Königsberger Klopse ^{Schwein a1,c} Kapernsoße ^{a1,i,1} Makronelli ^{a1,c} Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Sahnesoße ^{9,a1,c} Salzkartoffeln	Hähnchen- würfel gebraten Kapernsoße Salzkartoffeln	Rote Betesalat ⁶	Butterkeks- creme ^{1,a1,g}
Mittwoch 01.07.	Gemüse- creme suppe ^{a1,g}	Sauce Bolognese ^{Rind a1,i} Reibekäse ⁹ Penne ^{a1,c} Hähnchenroulade Bratensoße ^{a1} Kartoffelbrei ⁹	Sauce Bolognese ^{Rind} Reibekäse Penne ^{glutenfrei}	Blattsalat	Frisches Obst
Donnerstag 02.07.	Nockerl- suppe ^{a1,c,i} mit Gemüse	Dorschnuggets ^{a1,d} Bratensoße ^{a1,1,i} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Farfalle ^{a1,c} Semmelknödel ^{a1,c}	Selchfleisch Schwein Bratensoße Kraut Schwenk-kartoffeln	Gurkensalat	Mousse von der Sachertorte ^{9,2}

Zusatzstoffe

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

Hauptallergene in Lebensmitteln

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

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

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

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

- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite