

MENÜPLAN SCHULE KW 28

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Vegetarisch	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 07.07	Nudel- suppe ⁱ	Wurstragout ^{1,2,5,6,a1,i} Putenbällchen ^{4,a1,c} Risoninudeln bunt ^{a1} Süßkartoffelwürfel Retro Gemüse	Falafel Bällchen Retro Gemüse Tomaten- Kokossauce Risoninudeln	Wurstragout Sommergemüse Kartoffelbrei	Gurken- salat	Frisches Obst
Dienstag 08.07	Leberspätzle- suppe ^{a1,i}	Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Bratensoße ^{1,a1,i,1} Farfalle ^{a,c1} Butterkartoffeln	Rosenkohlauflauf ^{a1,c,g,i} Kartoffeln	Hähnchenbrust Zwiebelsoße Butterkartoffeln	Blattsalat	Quark mit Waldbeeren ⁹
Mittwoch 09.07	Mauscreme- suppe ^{g,a1}	Chili con Carne ^{Rind a1} Putengeschnetzeltes ^{1,a1} Würfelfkartoffeln Knöpfle ^{a1,c} Karottenscheiben	Chili sin Carne ^{a1}	Putengeschnetzeltes Karottenscheiben Würfelfkartoffeln	Blattsalat	Milchreis mit Zimt ⁹
Donnerstag 10.07	Minestrone- suppe ^{a1,i}	Frikadelle ^{Rind a1,c,g} Dorschnuggets ^{a1,d} Bratensoße ^{1,a1,i} Farfalle ^{a1} Bratkartoffeln	Quinoa Grünkohlstrudel ^{a1,c,f} Paprikasoße ^{a1,g} Sojabohnen Farfalle ^{a1,c}	Putenschnitzel Bratensoße Bratkartoffeln	Blattsalat	Frisches Obst

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