

MENÜPLAN SCHULE KW 28

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Gluten frei	Salat	Dessert
Montag 06.07.	Nudel- suppe ⁱ	Gemüsefrikadellen ^{a2,c} Zitronenbuttersoße ^{a1,i,g} Jerelli ^{a1,c} Wurstragout ^{1,2,5,6,a1,i} Kartoffelbrei ⁹	Wurstragout Sommer- gemüse Kartoffelbrei	Gurkensalat	Frisches Obst
Dienstag 07.07.	Riebele- suppe ^{a1,i}	Putenbällchen ^{4,a1,c} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Butterkartoffeln Frafalle ^{a1,c} Specksoße ^{1,a1,i,2,3}	Hähnchenschnitzel Natur Bratensoße Blumenkohl Butterkartoffeln	Blattsalat	Quark mit Waldbeeren ⁹
Mittwoch 08.07.	Maiscreme- suppe ^{a1,g,i}	Chili con Carne ^{Rind,a1} Knöple ^{a1,c} Putengeschnetzeltes ^{1,a1} Würfelfkartoffeln Karottengemüse	Chili con Carne ^{Rind} Würfelfkartoffeln	Blattsalat	Milchreis ⁹ mit Zimt und Zucker
Donnerstag 09.07.	Tomaten- creme- suppe ^{a1,i,g}	Frikadellen ^{Rind a1,c,g} Bratensoße ^{1,a1,i} Bratkartoffeln Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Farfalle ^{a1,c} Leipziger Allerlei	Frikadellen Bratensoße Salzkartoffeln Leipziger Allerlei	Gurkensalat	Frisches Obst

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