

MENÜPLAN SCHULE KW 29

| Tag / Datum | Suppe | Vollwertkost oder Vitalkost | Glutenfrei | Salat | Dessert |
|------------------------------|---|---|--|--------------|----------------------------------|
| Montag 13.07. | Gemüsesuppe klar mit Graupen und Brunoise ^{a1,i} | Gemüseküchle ^{2,a1} Weiße Soße ^{7,a1,g,n} Bandnudeln ^{a1,c} Brokkoli Putenbällchen ^{4,a1,c} Schwenkkartoffeln | Hähnchenschnitzel Natur Brokkoli Spiralnudeln ^{glutenfrei} | Gurken-salat | Frisches Obst |
| Dienstag 14.07. | Minestrone-suppe ^{a1,i} | Tortellini veg. ^{a1,g} Tomaten-Basilikumsoße Ger. Käse ^g Putenmedaillon paniert Spaghetti ^{a1,c} | Kalbs-Sossobuco Kartoffelbrei | Rucola-salat | Frisches Obst |
| Mittwoch 15.07. | Brokkoli-cremesuppe ^{a1,g} | Fischstäbchen ^{1,4,a1,d,c} Reis Kräutersoße ^{a1,g,c} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Farfalle ^{a1,c} | Gemüse-bolognese Kartoffelwürfel | Blatt-salat | Birnen-kompott ² |
| Donnerstag 16.07. | Gemüsesuppe mit Kartoffeln ^l | Kalbsfleischkäse ^{Schwein, Kalb 2,3,5} Bratensoße ^{1,a1,i} Salzkartoffeln Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Farfalle ^{a1,c} Leipziger Allerlei | Kalbsfleischkäse ^{Schwein, Kalb} Bratensoße Kartoffelbrei Leipziger Allerlei | Blatt-salat | Tonkabohnen-pudding ^g |

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eiererzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite

- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

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