

MENÜPLAN SCHULE KW 43

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Vegetarisch	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 19.10.	Hühnerbouillon mit Ei ^{c,i}	Geflügelbällchen ^{a1,c} Zwiebelsoße ^{1,a1,i} Pastinaken- Karotten- Gemüse Makronellj ^{a1,c} Gemüseküchle ^{a1,c} Schnittlauchsoße ^{a1,g,i} Würfelkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} Schnittlauchsoße ^{a1,g,i} Pastinaken- Karotten- Gemüse Kartoffelwürfel	Hähnchenschnitzel natur Zwiebelsoße Pastinaken- Karotten- Gemüse Kartoffelbrei	-	Frisches Obst
Dienstag 20.10.	Vegetarische Maultaschen Suppe ^{a1,i}	Hackbraten ^{Schwein 1,4,a1} Bratensoße ^{1,a1,i} Muschelnudeln ^{a1,c} Dorschnuggets ^{a1,d} Reis	Gemüsecurry ^d Kartoffeln	Gemüsecurry Kartoffeln	Blattsalat	Mousse Walnuss ^g
Mittwoch 21.10.	Gulaschsuppe ^{a1,i}	Drellj ^{a1,c} Reibekäse ^g Tomatensoße ^{a1} Fingermöhren Fleischkäse grob ^{2,3,5,j} Kartoffelbrei ^g	Drellj ^{a1,c} Reibekäse ^g Tomatensoße ^{a1} Fingermöhren		Gurkensalat	Frisches Obst
Donnerstag 22.10.	Gemüsesuppe klar mit Kartoffeln ⁱ	Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Nudeln ^{a1,c} Salzkartoffeln Bratensoße ^{1,a1,i}	Krautroulade veg. ^{a1,c,g} Estragonsoße ^{a1,g} Salzkartoffeln		Gurkensalat	Birnenkompott ²

Zusatzstoffe

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

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse

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

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

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

- (n) Schwefeloxid und Sulfite