

MENÜPLAN SCHULE KW 45

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Vegetarisch	Glutenfrei	Salat	Dessert
Montag 03.11.	Fadennudeln- suppe ⁱ	Wurstragout ^{1,2,5,6,a1,i} Putenbällchen ^{4,a1,c} Reis Sommergemüse Farfalle ^{a1,c} Rahmsoße ^{1,a1,i}	Falafelbällchen Retrogemüse Tomaten- Kokossauce Risoninudeln	Falafelbällchen Retrogemüse Tomaten- Kokossauce Kartoffelwürfel	Gurkensalat	Frisches Obst
Dienstag 04.11.	Gemüsesuppe klar	Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Farfalle ^{a1,c} Butterkartoffeln Fingermöhren	Rosenkohlauflauf ^{a1,c,g,i} Kartoffeln	Rosenkohlauflauf mit Schinken Bratensoße Butterkartoffeln	-	Quark mit Waldbeeren ^g
Mittwoch 05.11.	Kohlrabicreme- suppe ^{a1,g}	Putengeschnetzeltes ^{1,a1} Karottenscheiben Knöple ^{a1,c} Chili con Carne ^{Rind a1} Kartoffelbrei ^g	Chili sin Carne ^{a1}	Chili con Carne ^{Rind} Würfelkartoffeln	Blattsalat	Mousse Noisette ^g
Donnerstag 06.11.	Minestrone- suppe ^{a1,i}	Frikadellen ^{Rind a1,c,g} Bratensoße ^{1,a1,i} Farfalle ^{a1,c} Dorschnuggets ^{a1,d} Bratkartoffeln	Quinoa Grünkohlstrudel ^{a1,c,f} Paprikasoße ^{a1,g} Sojabohnen Farfalle ^{a1,c}	Hähnchenbrust natur Bratensoße Kartoffelsalat	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