

MENÜPLAN SCHULE KW 45

Tag / Datum	Suppe	Vollwertkost oder Vitalkost	Vegetarisch	Gluten frei	Salat	Dessert
Montag 02.11.	Nudel- suppe ⁱ	Wurstragout ^{1,2,3,5,a1,i} Kartoffelbrei ⁹ Fingermöhren Hähnchencrossies ^{a1,c,i} Bratensoße ^{i,a1,1} Nudeln ^{a1,c}	Hörnchen Toskana ^{a1,c,i} Tomatensahnesoße ^{a1,g}	Wurstragout Kartoffelbrei		Frisches Obst
Dienstag 03.11.	Fleischbrühe ^{Rind} mit Gemüsewürfel ⁱ	Putenbällchen ^{4,a1,c} Farfalle ^{a1,c} Bratensoße ^{1,a1,i} Broccoli Nürnberger Würstchen ^{2,4,5} Salzkartoffeln	Kartoffel- Kürbis- Auflauf ^{a1,c,g,i} Braune Soße Veg. ^{a1,i} Broccoli	Kartoffel- Kürbis- Auflauf mit Schinken Bratensoße ^{1,a1,i} Broccoli	Blattsalat	Mousse Noisette ⁹
Mittwoch 04.11.	Kohlrabicreme- suppe ^{a1,g}	Chili con Carne ^{Rind,a1} Knöpfe ^{a1,c} Putenrahm Geschnetzeltes ^{1,a1} Reis Karottenscheiben	Chili sin Carne ^{a1}	Chili con Carne ^{Rind} Würfelskartoffeln	Gurkensalat	Quark mit Waldbeeren ⁹
Donnerstag 05.11.	Minestrone ⁱ	Tomatensoße ^{a1} Reibekäse ⁹ Spaghetti ^{a1,c} Frikadelle ^{Rind a1,c,g} Bratensoße ^{1,a1,i} Kartoffelbrei ⁹	Tomatensoße ^{a1} Reibekäse ⁹ Spaghetti ^{a1,c}	Hähnchenbrust natur Bratensoße Kartoffelsalat Blattsalat	Blattsalat	Frisches Obst

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
(b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

- (j) Senf und Senferzeugnisse
(k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

- (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

- (l) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite