















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

07. Oktober 2024 bis 11. Oktober 2024

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Gebratener Fleischkäse SEL, SEF, 1, 2, 3, 6, 11</p> <p> VEGETARISCH</p> <p>mit Bratensauce</p> <p>GL, SEL, WEIZ, GER</p> <p> Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Erbsengemüse</p> <p>Apfel</p>	<p>Paniertes Putenschnitzel GL, WEIZ</p> <p> mit Bratensauce</p> <p>GL, SEL, WEIZ, GER</p> <p> Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Kassler 1, 3, 6, 11</p> <p> mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p> <p> Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Rindfleischpfanne GL, MI, SEL, WEIZ, GER, 11</p> <p> Bio Spätzle GL, WEIZ</p> <p> Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	
Menü 2	<p>Paniierter Emmentaler GL, MI, WEIZ, ROG</p> <p> Preiselbeeren</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Apfel</p>	<p>Vegetarische Hirtenpfanne (Nudel, Paprika, Bohnen, Oliven, Hirtenkäse)</p> <p>GL, EI, SJ, MI, SCH, WEIZ</p> <p> VEGETARISCH</p> <p>Tomatensauce SJ, SCH</p> <p> Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Hohenloher Käsespätzle mit Bühlertaler Bio Dorfkäse GL, EI, MI, WEIZ, DIN</p> <p> VEGETARISCH</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Pancakes GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> VEGETARISCH</p> <p>Kirschsauce</p> <p></p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

07. Oktober 2024 bis 11. Oktober 2024

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

Wir wünschen "guten Appetit"!

Deklarationspflichtige Allergene

Hauptallergene

GL = Gluten
KR= Krebstiere
EI = Eier
FI = Fisch
EN = Erdnüsse
SJ = Soja
MI = Milch

NÜ = Schalenfrüchte
SEL= Sellerie
SEF = Senf
SES = Sesam
SCH = Sulfite
LU = Lupinen
WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene

WEIZ = Weizen
ROG= Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
DIN = Dinkel
KAM = Kamut
G.HY = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten

MA = Mandeln
HA= Haselnüsse
WA = Walnüsse
CA = Cashewnüsse
PC = Pecannüsse
PA = Paranüsse
PI = Pistazie
M = Macadamianüsse
S.HY = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
2 = mit Farbstoff
3 = konserviert
4 = mit Nitritpökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Speisen sind mit Jodsalz gewürzt. Wir verwenden keine deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.

