




















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

04. November 2024 bis 08. November 2024

KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Rindfleischküchle GL, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Reis</p>  <p>Blumenkohlgemüse MI</p>	<p>Hällischer Käsegriller MI, SEF, 3, 4</p>  <p>Salsa-Dip</p> <p>Schwenkkartoffeln</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchenschnitzel paniert GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Schwäbisches Linsengemüse GL, NÜ, SEL, SCH, 1, 2, 3, 6</p>  <p>Saitenwurst SEL, SEF, 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p> 	
Menü 2	<p>Kürbis-Falafel</p>  <p>Currysauce SJ</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Apfelstrudel dazu Sauce mit Vanillegeschmack GL, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p>	<p>Pasta mit Kräuterpesto GL, WEIZ, 1</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Reibekäse EI, MI, 3</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Hausgemachte Grünkern-Gemüseküchle GL, EI, SJ, MI, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>mit Schnittlauchsauce MI</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

04. November 2024 bis 08. November 2024

KW 45	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.

