
















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

09. Dezember 2024 bis 13. Dezember 2024

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Hähnchenbrust natur gebraten</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Rinderhacksteak Texas GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Schweinerückensteak</p>  <p>mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Blumenkohlgemüse MI</p>	<p>Currywurst GL, SEL, SEF, WEIZ, 1, 11, 12</p>  <p>Currywurstsauce SCH, 3, 6, 11</p> <p>Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	
Menü 2	<p>Gemüse - Frikadelle GL, EI, WEIZ</p> <p>Kräuter-Kressesauce MI</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Apfelkühle GL, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> 	<p>Panierte Gemüse Nuggets GL, MI, WEIZ, GER</p>  <p>Sauerrahm Kräuter Dip MI</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Rigatoni GL, WEIZ</p>  <p>Tomaten-Gemüsesauce SJ, SCH, 1</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

09. Dezember 2024 bis 13. Dezember 2024

<i>KW 50</i>	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
--------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

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