
















# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

10. Februar 2025 bis 14. Februar 2025

<b>KW 7</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	<p>Indisches Curryhuhn MI, 3</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Rostbratwürste Nürnberger Art SEF, 1, 6, 11</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL</p>  <p>Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Rinderhacksteak Texas GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Blumenkohlgemüse MI</p>	<p>Geröstete Maultaschen mit Ei GL, EI, SEL, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	
<b>Menü 2</b>	<p>Rote Paprika mit buntem Gemüse gefüllt GL, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Couscous GL, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Grüne Nudeln GL, EI, WEIZ</p> <p>buntes Gemüse mit Hirtenkäse MI, SEF, 1</p>  <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Germknödel mit Kirschfüllung GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> 	<p>Bio Linsen-Gemüse Bolognese (Karotten, Erbsen) NÜ</p>  <p>Vollkornspaghetti GL, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	

# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

10. Februar 2025 bis 14. Februar 2025

<i>KW 7</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