


















# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

17. Februar 2025 bis 21. Februar 2025

KW 8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Geflügelkötter GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Schweinerückensteak</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL</p>  <p>Semmelknödel GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchenbrust "Cordon bleu" GL, EI, MI, WEIZ, 3</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL</p>  <p>Schwenkkartoffeln</p>  <p>Bio Karottengemüse SEL</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Rindfleischpfanne MI, SEL, 11</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	
<b>Menü 2</b>	<p>Griechischer Gemüse-Kartoffelauflauf "Moussaka" GL, EI, SJ, MI, SEL, WEIZ</p>  <p>Paprikasauce MI, 3</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>3Stk.Reibekuchen GL, EI, WEIZ, 6</p>  <p>Apfelmus 6</p>	<p>Winterliches Sojaragout GL, SJ, SEL, WEIZ, 2, 6</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Bio Spaghetti mit Basilikumpesto GL, WEIZ, 1</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	

# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

17. Februar 2025 bis 21. Februar 2025

<b>KW 8</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
-------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

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