















# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

19. Mai 2025 bis 23. Mai 2025

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Menü 1</b></p>	<p>Geflügelköttbullar GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Bio Spiralnudeln GL, WEIZ</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Rostbratwürste Nürnberger Art SEF, 1, 6, 11</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL, 11</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Rinderbraten MI, SEL, 11</p> <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL, 11</p>  <p>Semmelknödel GL, EI, WEIZ</p> <p>Bio Karottengemüse SEL</p>  <p>Bananen Joghurt MI</p>	<p>Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel mit Salsa Dip GL, WEIZ</p>  <p>Salsa-Dip</p> <p>Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	
<p><b>Menü 2</b></p>	<p>Kartoffelrösti mit Frischkäse Füllung MI</p>  <p>Broccoligemüse SEL</p> <p>Obst 9</p>	<p>Sonnen Bolognese (Bolognese aus Sonnenblumenkernen)</p>  <p>Makkaroni GL, WEIZ</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Gebratene Hirse- Käsetaler GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Gartenkräutersauce MI, SEF, 1</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Pfannkuchen mit Apfelfüllung GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> 	

# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

19. Mai 2025 bis 23. Mai 2025

<b>KW 21</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
			Bananen Joghurt MI		

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.

