
















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

19. Januar 2026 bis 23. Januar 2026

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Hähnchenbrust im Knuspermantel GL, Ei, WEIZ, 2</p>  <p>Curry-Ketchup-Joghurt Dip GL, Ei, MI, SEL, WEIZ, 6</p> <p>Pommes frites</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Schweinerückensteak</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Semmelknödel GL, Ei, SEL, WEIZ, 11</p> <p>Bohnergemüse SEL</p> <p>Schokoladen-Pudding MI</p> 	<p>1 Stk. Putenmedaillon SEL</p>  <p>Süß-Sauer-Sauce MI</p> <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Paniertes Schollenfilet GL, FI, MI, SEF, WEIZ</p>  <p>Remoulade Ei, SEF, 2, 3, 6, 11</p>  <p>Kartoffelsalat GL, Ei, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</p>	
Menü 2	<p>Rote Paprika mit buntem Gemüse gefüllt GL, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Couscous GL, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Grünes Bio Linsen-Gemüse-Chili NÜ, SEL, S.HY, 3, 11</p>  <p>Penne GL, WEIZ</p>  <p>Schokoladen-Pudding MI</p> 	<p>Panierter Emmentaler GL, MI, WEIZ, ROG</p>  <p>Preiselbeeren</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Pancakes GL, Ei, MI, WEIZ</p>  <p>Apfel-Pfirsich-Maracujamus 2, 6</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

19. Januar 2026 bis 23. Januar 2026

KW 4	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.

