




Schülerversorgung

Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025, 14. Kalenderwoche

Datum	Montag 31.3.2025	Dienstag 1.4.2025	Mittwoch 2.4.2025	Donnerstag 3.4.2025	Freitag 4.4.2025	
Menülinie	Menü 1	Vorsuppe (laktosefrei) + Gnocchi mit Ruccula und Tomaten, Puddingdessert	Mohrschupfnudeln mit Apfelkompott	Kartoffel-Bärlauchküchle mit Joghurdip und Gemüse mit Salat, Fruchtjoghurt	Vegetarische Ravioli in Tomatensauce und Salat, Obst	Veggi- Burger mit Wedges und Salat
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, a, c, g, j, l	a, c	1, 3, 5, a, c, g, i, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 2, 3, 5, 9, a, i, j, l	
Menülinie	Menü 2	Maultaschen (Rind) überbacken, mit Kräuter und Schinkenstreifen und Salat, Puddingdessert 	Schweinebraten mit Spätzle und Salat, Fruchtjoghurt 	Paniertes Fischfilet, Sc.Remoulade, Kartoffelsalat und Salat, Obst	Hamburger (Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Rind fleisch) mit Wedges, Salat 	
Zusatzstoffe	1, 3, 5, g, j, l		1, 3, 5, a, g, j, l	1, 2, 3, 5, 9, a, c, g, i, j, l	2, 9, a, i	
Menülinie	Menü 3					
Zusatzstoffe						

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - mit Natriumpökelsalz, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere