



# Schülerspeiseplan

September 2017

Datum	Gericht	Allergene & Zusatzstoffe
Fr	01.09. Deftige Hühnersuppe mit Brot und Joghurt	C, F, G, M
Mo	04.09. Fisch mit Kräutersoße und Kartoffeln, Möhrensalat	A, D,
Di	05.09. Gulasch mit Kartoffeln und Rotkohl	A, I
Mi	06.09. Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	C, F, I, J, 3, 4, 8
Do	07.09. Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	G, 3
Fr	08.09. Bratwurst mit Stampfkartoffeln und Sauerkraut dazu Joghurt	G, J, 5
Mo	11.09. Spinat und Ei mit Salzkartoffeln und Vanillepudding	C, G
Di	12.09. Hähnchen-Nuggets in Tomatensoße mit Nudeln	A, I
Mi	13.09. Wurstgulasch mit Kartoffeln und Gewürzgurken	C, I, J, 3, 4, 8
Do	14.09. Boulette mit Kartoffeln und Blumenkohl	A, C, I, J
Fr	15.09. Hefeklöße mit Kirschen	A,
Mo	18.09. Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Brot	A, C, I, F,
Di	19.09. Senf-Ei mit Kartoffeln und Obst	C, J
Mi	20.09. Nudeln mit Tomatensauce und Wursteinlage dazu Obst oder Joghurt	C, I, G, 3, 4, 8
Do	21.09. Hähnchenbrust in Petersiliensoße mit Kartoffeln und Erbsen	I, G
Fr	22.09. Nudelsuppe mit Gartengemüse und Brot	C, G, I
Mo	25.09. Bratkartoffeln mit Ei (Bauernfrühstück) Gurkensalat	C,
Di	26.09. Königsberger Klops mit Kartoffeln und Tomaten/ Gurkensalat	A, C, G, I
Mi	27.09. Schnitzel mit Kartoffeln und Paprika bzw. Letscho	G, I, 8
Do	28.09. Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln Krautsalat	D, F, G, H, I
Fr	29.09. Eierpfannkuchen mit Apfelmus	C, G

## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 enthält Phenylalaninquelle (Süßstoff)
- 13 mit Süßungsmittel
- 14 mit Nitrat