



















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

03. Februar 2025 bis 07. Februar 2025

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Rindfleischküchle GL, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchenschnitzel paniert GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Kartoffelsalat GL, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Bio Spaghetti GL, WEIZ</p>  <p>Bolognese GL, WEIZ, 3</p>  <p>Reibekäse EI, MI, 3</p>  <p>Obst 9</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Rote Wurst vom Grill SEL, SEF, 1, 2, 3, 6, 11</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Erbsengemüse</p>	
Menü 2	<p>Gemüselasagne GL, EI, MI, SEL, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Kreolischer Reis mit geriebenem Hartkäse EI, MI, 3</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Farmersalat (Karotten, Selleriestreifen in Sahnesauce)</p>  <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Schupfnudel- Gemüsepfanne GL, SEF, WEIZ, 1</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Farfalle Tricolore mit Paprikastreifen und Basilikumpesto GL, WEIZ, 1</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

03. Februar 2025 bis 07. Februar 2025

KW 6	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