





















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

23. Februar 2026 bis 27. Februar 2026

KW 9	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Bifteki EI, MI</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reis</p>   <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel GL, WEIZ</p>  <p>Salsa-Dip</p> <p>Pommes frites</p>  <p>Broccoligemüse SEL</p> <p>Karamell Sahne Pudding MI</p> 	<p>Schwäbisches Linsengemüse GL, EI, MI, NÜ, SEL, SEF, SCH, 1, 2, 3, 6</p>  <p>Saitenwurst GL, EI, MI, SEL, SEF, 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>   <p>Obst 9</p>	<p>Gebratenes Putensteak</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	
Menü 2	<p>Gemüselasagne GL, EI, MI, SEL, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>1Stk. Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung</p>  <p>Süß- Saurer- Dip</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Karamell Sahne Pudding MI</p> 	<p>Bio Karotten-Vollkorn-Rösti GL, EI, MI, WEIZ, ROG, HAF, DIN</p>  <p>Joghurt-Quark Dip MI</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Schupfnudeln GL, WEIZ</p>  <p>Apfelmus 6</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

23. Februar 2026 bis 27. Februar 2026

KW 9	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.

