


















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

13. Juli 2026 bis 17. Juli 2026

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Piccata vom Schwein (Käse-Eihülle) <small>GL, EI, MI, WEIZ</small></p> <p>Tomatensauce <small>SJ, SEL, SCH, 11</small></p> <p> Bio Gabelspaghetti <small>GL, EI, WEIZ</small></p> <p> Salat <small>MI, SCH, 2, 6, 12</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>	<p>Hähnchen-Barbecue- Filetspieß <small>1, 2</small></p> <p> an würziger Sauce <small>SEL, 11</small></p> <p> Pommes frites</p> <p> Salat <small>MI, SCH, 2, 6, 12</small></p>	<p>Geröstete Maultaschen mit Ei <small>GL, EI, SEL, WEIZ</small></p> <p> mit Bratensauce <small>SEL, 11</small></p> <p> Kartoffelsalat <small>GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</small></p> <p>Schokoladen-Pudding <small>MI</small></p> <p> VEGETARISCH</p>	<p>Putenrahmgeschnetzeltes <small>GL, EI, MI, SEL, SEF, 11</small></p> <p> Bio Spätzle <small>GL, WEIZ</small></p> <p> Salat <small>MI, SCH, 2, 6, 12</small></p>	
Menü 2	<p>Gemüse Couscous Pfanne <small>GL, SEL, WEIZ</small></p> <p> Currysauce <small>SJ, SEL, 11</small></p> <p> Salat <small>MI, SCH, 2, 6, 12</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>	<p>Bio Linsen-Gemüse Bolognese (Karotten, Erbsen) <small>NU</small></p> <p> Bio Hörnchennudeln <small>GL, WEIZ</small></p> <p></p>	<p>Kartoffeltaschen mit Tomaten- Mozzarella-füllung <small>MI</small></p> <p> VEGETARISCH</p> <p>Rote Pestosauce <small>MI, SEL, 1, 6, 11</small></p> <p>Salat <small>MI, SCH, 2, 6, 12</small></p> <p>Schokoladen-Pudding <small>MI</small></p> <p> VEGETARISCH</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Quark-Kartoffelkeulchen <small>GL, EI, MI, WEIZ</small></p> <p>Apfelkompott <small>6, 12</small></p> <p></p>	

Alle Speisen sind mit Jodsalz gewürzt. Wir verwenden keine deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

13. Juli 2026 bis 17. Juli 2026

KW 29	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