

Speiseplan

Bischof Ulrich Grundschule

KW 42 16.10- 22.10.2022

Kolping's
RESTAURANT

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat	Salat mit Dressing i, g, j	Salat mit Dressing i, g, j	Salat mit Dressing i, g, j	Salat mit Dressing i, g, j	Salat mit Dressing i, g, j
Suppe			Gemüsecremesuppe i, g		
Menü 1	Gemüse- Bolognese mit Penne und Reibekäse a1, g, i	Currysauce mit Gemüse dazu Reis i	Kaiserschmarrn mit Apfelmus a1, g, c	Gemüse- Gulasch mit Semmeln a1, i	Cannelloni mit Spinat- Ricotta gefüllt an Kräutersahnesauce a1, i, g
Menü 2	Gefüllt Zucchini mit Eibly dazu Kräuter dip a1, g, i	Puteschinkennudeln mit Reibkäse a1, g, i	Blumenkohl- Brokoli- Kartoffelauflauf mit Käsesauce g, i	Hähnchenschenkel dazu Wedges und Ketchup	
Dessert	Obst	Kuchen a1, h, c, g	Obst	Obst	Obst

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

Allergene:

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, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

