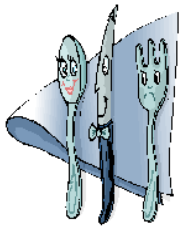
Unser Essen macht Schule !



AIXCUISINE
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom : 17.03. – 21.03.2025

12. KW 2025	Menue	Salat / Rohkost	Obst / Dessert
Montag 17.03.	Fusilli Bolognese (a,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Dienstag 18.03.	Vegetarische Frikadellen mit Kartoffelgratin (c,g,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Mittwoch 19.03.	Currywurst mit Reis (a,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Donnerstag 20.03.	Tortellini mit Käse-Sahnesauce (a,g,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Freitag 21.03.	Linsensuppe mit Baguettes (a,i,)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert

1.) Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phos - phat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene
a = glutenhaltiges Getreide *[namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 =Gerste, a4 = Hafer, a5 =Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen]*, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [*namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse,*
h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse