

Speisekarte vom

27.04.2026 bis 03.05.2026

## Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Bio Pasta <sup>a1</sup> Bio Käsesahnesauce <sup>g</sup> Bio Reibekäse <sup>g</sup> Bio Obst	
<b>Dienstag</b>	Bio Lasagne Bolognese <sup>a1,g,i</sup> Bio Snackgemüse	Bio Grillgemüse- Lasagne <sup>a1,g,i</sup> Bio Snackgemüse
<b>Mittwoch</b>	Bio Brokkoli Cremesuppe <sup>g</sup> Bio Brötchen <sup>a1</sup> Bio Käsekuchen <sup>a1, g</sup>	
<b>Donnerstag</b>	MSC Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> Bio Remoulade <sup>2,9,c,g</sup> Bio Kartoffelecken Bio Apfel-Möhren-Salat	Bio Linsen-Hirse-Bällchen <sup>a1</sup> Bio Remoulade <sup>2,9,c,g</sup> Bio Kartoffelecken Bio Apfel-Möhren-Salat
<b>Freitag</b>		

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 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 Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch

