

# Speiseplan

Bischof Ulrich Grundschule

KW 30 22.07.- 28.07.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat	Salat mit Dressing <small>i, j, g</small>	Salat mit Dressing <small>i, j, g</small>	Salat mit Dressing <small>i, j, g</small>	Salat mit Dressing <small>i, j, g</small>	Salat mit Dressing <small>i, j, g</small>
Suppe			Möhrencremesuppe		
Menü 1	Vollkornpasta mit Tomaten- Mozzarella- Sauce <small>a1, g, i</small>	Backofengemüse mit Kräuter- Tomatensauce und Rosmarin- Kartoffelspalten <small>g, i</small>	Dampfnudeln mit Kruste an Vanillesauce <small>a1, g, c</small>	Chili sin Carne mit Schmand dazu Fladenbrot <small>a1, g</small>	"Pizza Margherita" Tomaten, Käse, Oregano <small>a1, i, g</small>
Menü 2	Käseknödel an Tomatensauce <small>a1, g, i, c</small>	Geflügel- Currywurst <sup>2,3,8</sup> mit Rosmarin- Kartoffelspalte dazu Ketchup	Gnocchi mit Ratatouille- Gemüse dazu Reibekäse <small>g, i</small>	Chili con Carne mit Schmand und Fladenbrot <small>a1, g</small>	
Dessert	Grießpudding	Obst	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

Kolping-Stiftung Augsburg Frauentorstraße 29 86152 Augsburg Tel. 0821 3443-263 [kueche@kolping-augsburg.de](mailto:kueche@kolping-augsburg.de)