

# Mittagessen-Menü für die Bergschule

## KW 13

<b>Tag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>
<b>Montag</b>	Äpler Makkaroni mit Salat A,G	identisch
<b>Dienstag</b>	Asiatische Pfanne mit Hähnchen und Chinakohlsalat A,G	Reisepfanne mit Chinakohlsalat A,G
<b>Mittwoch</b>	Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffel und Brokkoli 1,2,5,A,C,G	Falafel in Tomatensoße mit Gurkensalat A
<b>Donnerstag</b>	Knödel mit Paprikarahmsoße und Ackersalat A,C,G	identisch
<b>Freitag</b>	Wildlachsfischstäbchen mit Soße, Kartoffelstampf und Salat A,C,G,D	Gemüseküchle mit Kartoffel und Salat A,C,G

### Zusatzstoffe

\*1 mit Farbstoff, \*2 mit Konservierungsstoff, \*3 mit Antioxidationsmittel, \*4 mit Geschmacksverstärker  
\*5 mit Phosphat, \*6 mit Süßungsmittel, \*7 gewachst, \*8 geschwärzt, \*9 koffeinhaltig, \*10 geschwefelt

### Allergene

\*A glutenhaltiges Getreide, \*B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, \*C Ei und Eierzeugnisse, \*D Fisch und Fischerzeugnisse,  
\*E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, \*F Soja und Sojaerzeugnisse, \*G Milch und Milcherzeugnisse,  
\*H Nüsse und Nusserzeugnisse, \*I Sellerie, \*J Senf und Senferzeugnisse, K Sesam und Sesamerzeugnisse,  
\*L Schwefeldioxid und Sulfite, \*M Lupine (Wolfsbohne), \*N Weichtiere