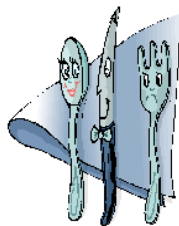


Unser Essen macht Schule !



AIXCUISINE
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom : 31.03. - 04.04.2025

14. KW 2025	Menue	Salat / Rohkost	Obst / Dessert
Montag 31.03.	-----	-----	-----
Dienstag 01.04.	Penne mit einer Pürierten Gemüse- Tomatensauce (a,i,g)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Mittwoch 02.04.	Chili con Carne mit Reis (a,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Donnerstag 03.04.	Pizzabaguettes Margherita,Thunfisch & Salami (a,d,g,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
Freitag 04.04.	Tomatensuppe mit Suppen-Nudeln und Baguettes (a,g,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 Schalenfrüchterezeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenlandnüsse 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 Weichtiereerzeugnisse