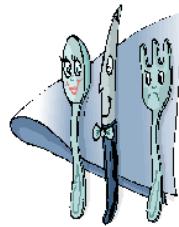


Unser Essen macht Schule !



AIXCUISINE
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom : 26.01. - 30.01.2026

05. KW 2026	Menue	Rohkost/Salat	Obst/Dessert
Montag 26.01.	Spaghetti mit einer Pürierten Gemüse- Tomaten-Sahne-Sauce (a,i,g)	Rohkost mit Dip oder Salat	Obst oder Dessert
Dienstag 27.01.	Chili con Carne mit Reis (a,i)	Rohkost mit Dip oder Salat	Obst oder Dessert
Mittwoch 28.01.	Nudelauflauf mit Käse-Sahnesauce (a,g,i)	Rohkost mit Dip oder Salat	Obst oder Dessert
Donnerstag 29.01.	Milchreis mit Phirsch Kompott (g) & Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g)	Rohkost mit Dip oder Salat	Obst oder Dessert
Freitag 30.01.	Tomatensuppe mit Buchstaben-Nudeln und Baguettes (a,g,i)	----	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