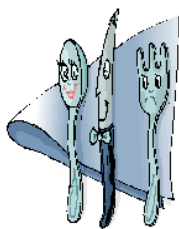


# Unser Essen macht Schule !



**AIXCUISINE**  
GASTRONOMIE + CATERING

## Schülerspeiseplan vom : 13.04. - 17.04.2026

16. KW 2026	Menue	Salat/Rohkost	Obst/Dessert
<b>Montag 13.04.</b>	Fusilli mit Bolognese Sauce (a,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
<b>Dienstag 14.04.</b>	Vegetarische Frikadellen mit Kartoffelgratin (c,g,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
<b>Mittwoch 15.04.</b>	Fischstäbchen mit Reis und Rahmspinat (a,i,d,g)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
<b>Donnerstag 16.04.</b>	Nudelauflauf mit Käse-Sahnesauce (a,g,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
<b>Freitag 17.04.</b>	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 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