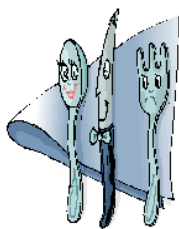


Unser Essen macht Schule !



AIXCUISINE
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom :01.06. – 05.06.2026

23. KW 2026	Menue	Salat/Rohkost	Obst/Dessert
Montag 01.06.	Reibekuchen mit Apfelmus und Kräuterquarck (a,i,g,c)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Dienstag 02.06.	Fischstäbchen mit Reis und Rahmspinat (a,i,d,g)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Mittwoch 03.06.	Fleisch-Lasagne (a,g,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Donnerstag 04.06.	----	----	----
Freitag 05.06.	----	----	----

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 Schalenfrüchterzeugnisse [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 Weichtiererzeugnisse