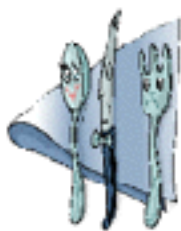


# Unser Essen macht Schule !



**AIXCUISINE**  
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom : 27.09 – 01.10.2021

39. KW	Menue	Salat / Rohkost	Obst / Dessert
<b>Montag 27.09.</b>	Fusilli mit Gemüse-Bolognese (a,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
<b>Dienstag 28.09.</b>	Chivapchichi mit Reis (i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
<b>Mittwoch 29.09.</b>	Gnocci mit Roter Pesto (a,i,g)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
<b>Donnerstag 30.09.</b>	Fischragout in Gemüse- Sahne-Sauce mit Reis-Nudeln (a,g,i)	Salat / Rohkost	Obstkorb / Dessert
<b>Freitag 01.10.</b>	Tomatensuppe mit Buchstabennudeln 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 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 Weichtiereerzeugnisse