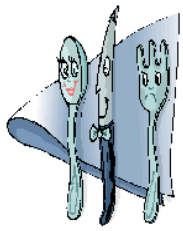
Unser Essen macht Schule !



AIXCUISINE
GASTRONOMIE + CATERING

Schülerspeiseplan vom :28.09. – 02.10.2026

40. KW 2026	Menue	Salat/Rohkost	Obst/Dessert
Montag 28.09.	Spaghetti Bolognese (a,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Dienstag 29.09.	Fischfrikadelle mit Kartoffelgratin (a,a4,d,g,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Mittwoch 30.09.	Hähnchengulasch mit Reis (a,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Donnerstag 01.10.	Gemüse-Lasagne (a,g,i)	Salat oder Rohkost mit Dip	Obst oder Dessert
Freitag 02.10.	Hokkaido Kürbis-Suppe mit Baguettes (a,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