

















Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

09. Februar 2026 bis 13. Februar 2026

KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Köttbullar GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchen-Barbecue-Filetspieß 1, 2</p>  <p>an würziger Sauce SEL, 11</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>2 Stk. Maultaschen GL, EI, MI, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>Kartoffelsalat GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Erdbeer-Pudding MI</p> 	<p>Rinderbraten MI, SEL, 11</p> <p>mit Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Semmelknödel GL, EI, SEL, WEIZ, 11</p> <p>Bio Karottengemüse SEL</p>  <p>Obst 9</p>	
Menü 2	<p>Pasta Triangolo Provolone (Nudelntaschen gefüllt mit Käse und getrockneten Tomaten) GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Basilikumsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>3Stk.Reibekuchen GL, EI, WEIZ, 6</p>  <p>Apfelmus 6</p>	<p>Gebratene Bergkäse-Nocken GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Broccoligemüse SEL</p> <p>Erdbeer-Pudding MI</p> 	<p>Gebackener Hirtenkäse GL, MI, WEIZ</p>  <p>Joghurt - Tomaten - Dip MI, 6</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	

Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

09. Februar 2026 bis 13. Februar 2026

KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				Obst ₉	

Wir wünschen "guten Appetit"!

Deklarationspflichtige Allergene

- Hauptallergene

 - GL = Gluten
 - KR= Krebstiere
 - EI = Eier
 - FI = Fisch
 - EN = Erdnüsse
 - SJ = Soja
 - MI = Milch
- NÜ = Schalenfrüchte
 - SEL= Sellerie
 - SEF = Senf
 - SES = Sesam
 - SCH = Sulfite
 - LU = Lupinen
 - WT = Weichtiere

- Glutenhaltige Allergene

 - WEIZ = Weizen
 - ROG= Roggen
 - GER = Gerste
 - HAF = Hafer
 - DIN = Dinkel
 - KAM = Kamut
 - G.HY = Gluten-Hybride
- Allergene von Schalenfrüchten

 - MA = Mandeln
 - HA= Haselnüsse
 - WA = Walnüsse
 - CA = Cashewnüsse
 - PC = Pecannüsse
 - PA = Paranüsse
 - PI = Pistazie
 - M = Macadamianüsse
 - S.HY = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 = mit Geschmacksverstärker
 - 2 = mit Farbstoff
 - 3 = konserviert
 - 4 = mit Natriumpökelsalz
 - 5 = mit Nitrat
 - 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = geschwefelt
 - 8 = geschwärzt
 - 9 = gewachst
 - 10 = mit Phosphat
 - 11 = mit Süßungsmittel(n)
 - 12 = enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Speisen sind mit Jodsalz gewürzt. Wir verwenden keine deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.

