

- Essenplan -

Name: _____

Klasse: _____

X	Datum	Essen
	30.03.2020	Nudeleintopf/h, Brot/a2, Dessert/1+3
	31.03.2020	Erw.: Grützefülle, Kartoffeln, Sauerkraut/f Kind: Quark/f, Kartoffeln, Leinöl, Obst
	01.04.2020	Schweinebraten/a. Kartoffeln, Rosenkohl/f
	02.04.2020	Hühnerfrikassee/a, Reis, Obst
	03.04.2020	Bratklops/a+b, Kartoffeln, Möhren/f
	06.04.2020	Gemüseintopf/h, Brot/a2, Dessert/1+3
	07.04.2020	Schnitzel/a+b, Kartoffeln, Gemüse/f
	08.04.2020	Erw.: Eisbein, Brot/a2, Sauerkraut/f Kind.: Grieß mit Kirschen
	09.04.2020	Gulasch/a, Spätzle/a+b, Kompott
	10.04.2020	Feiertag
	13.04.2020	Feiertag
	14.04.2020	Gabelspaghetti/a+b, Tomatensoße/a, Wurst, Dessert 1+3
	15.04.2020	Kaßler/a, Kartoffeln, Sauerkraut/f
	16.04.2020	Erw.: Wildgulasch/a, Kartoffeln, Rotkraut Kind.: Gemüseauflauf/b+f, Kompott
	17.04.2020	Kartoffelsuppe/h, Bockwurst oder Wiener/3+5, Obst
	20.04.2020	Reiseintopf/h, Brot/a2, Dessert 1+3
	21.04.2020	Putengeschnetzeltes/a, Reis/h, Obst
	22.04.2020	Erw.: Rinderroulade/a, Kartoffeln, Rotkraut/f Kind: Nudelaufauf/f, Beilage
	23.04.2020	Erw.: Kartoffelsalat/f, Feuerfleisch/a, Kompott Kind.: Milchreis/f, Zimt-Zucker, Apfelmus
	24.04.2020	Bratwurst, Kartoffelbrei/f, Beilage

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------------|
| 1) Farbstoffe | a1) Weizenmehl | |
| | a2) Roggenmehl | h) Sellerie |
| 2) Konservierungsstoffe | b) Eier | i) Senfsaat |
| 3) Geschmacksverstärker | c) Fische | j) Sesamsamen |
| 4) Süßungsmittel | d) Erdnüsse | k) Schwefeldioxid/Sulfite |
| 5) Antioxidationsmittel | e) Soja | l) Lupinen |
| | f) Milch | m) Krebstiere |
| | g) Schalenfrüchte | n) Weichtiere |