


















# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

06. Juli 2026 bis 10. Juli 2026

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Köfte (Rinderhacksteak Türkische Art) GL, WEIZ</p>  <p>Paprikabratensauce SEL, 11</p>  <p>Reis</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Rahmgulasch MI, SEL, 11</p>  <p>Semmelknödel GL, EI, SEL, WEIZ, 11</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	<p>Hähnchenbrust "Cordon bleu" GL, EI, MI, WEIZ, 3</p>  <p>mit Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Pommes frites</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Karamell Sahne Pudding MI</p> 	<p>1 Stk. Putenmedaillon SEL</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Kohlrabigemüse MI, SEL, 11</p>	
<b>Menü 2</b>	<p>Maultaschen mit Spinatfüllung GL, EI, MI, SEL, WEIZ, 11</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Germknödel mit Kirschfüllung GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> 	<p>Chili sin Carne GL, SJ, NÜ, WEIZ, S.HY, 3</p>  <p>Brötchen GL, WEIZ, ROG</p> <p>Karamell Sahne Pudding MI</p> 	<p>Süßkartoffel- Gnocchi mit Gemüsestreifen SEF, 1</p>  <p>Frischkäsesauce MI, SEL, 11</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6, 12</p>	

# Wochenspeiseplan - Schulverband Ilshofen

06. Juli 2026 bis 10. Juli 2026

<b>KW 28</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
--------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

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 Nitritpökelsalz  
5 = mit Nitrat  
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt  
8 = geschwärzt  
9 = gewachst  
10 = mit Phosphat  
11 = mit Süßungsmittel(n)  
12 = enthält eine Phenylalaninquelle