









Bilharzschule Luise Leininger Schule



vom **07.04.-11.04.2025**

(KW 15) (Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 07.04.2025	Hühnerfrikassee a, g, i mit Langkornreis Blattsalat 	Blumenkohlkäsemedaillon a, c, g mit Sauerrahmdip l, c, g und Würfelpommes a, Blattsalat 
Dienstag 08.04.2025	Kässpätzle a, c, g, i mit Röstzwiebeln a Blattsalat 	Schweinesteak „Winzer“ in Rahmsauce a, g, i  Kroketten g und Kaisergemüse
Mittwoch 09.04.2025	Spaghetti a, c „Carbonara“ 2,3,4,8,a, g, i (mit Schinken und Erbsen)  Blattsalat	Hirsekäseschnitte a, g mit Karottensauce a, g, i  und Langkornreis, Blattsalat
Donnerstag 10.04.2025	Oberländer 4, 8, j mit „Mariaberger“ Currysauce a, i  und Pommes frites, Blattsalat	Bärlauchcremesuppe a, g, i Kaiserschmarrn 5, a, c, g, h  mit Apfelmus
Freitag 11.04.2025		

Zusatzstoffe

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel;
4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst;
8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle; 11=koffeinhaltig;
12=mit Taurin

Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene

a =Gluten (Weizen); b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch;
e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte;
i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit;
m=Lupine;; n=Weichtiere