









# Bilharzschule Luise Leininger Schule



vom 08.06.-12.06.2026

(KW 24) Änderungen vorbehalten

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 08.06.2026	Rote Wurst <sup>2,3,4,8</sup> mit „Mariaberger Currysauce“ <sup>a, i</sup>  und Pommes frites Mischsalat	Tagliatelle <sup>a, c</sup> mit Tomatensauce <sup>a, i</sup>   Mischsalat
Dienstag 09.06.2026	Geflügelfrikadelle <sup>a, c, g</sup> mit Paprikarahmsauce <sup>a, g, i</sup>  und Spätzle <sup>a, c</sup> Blattsalat	Gnocchis <sup>a, c</sup> mit Käsesauce <sup>a, g, i</sup>   Blattsalat
Mittwoch 10.06.2026	Backfischknusperfilet <sup>a</sup> mit Schnittlauchquark <sup>g</sup>  und Kartoffelsalat <sup>a, i, j</sup> Blattsalat	Blumenkohlkäsemedaillon <sup>a, c, g</sup> mit Kräutersauce <sup>a, g, i</sup> und Tomatenreis  Blattsalat
Donnerstag 11.06.2026	Schweinebraten  mit Bratensauce <sup>a, i</sup> Semmelknödeln <sup>a, c, g</sup> und Leipziger Allerlei	Alblinsenküchle <sup>a, c, g</sup> mit Curry-Mangodip <sup>1, g</sup>  und Wedgeskartoffeln Blattsalat
Freitag 12.06.2026		

### 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