










Bilharzschule Luise Leininger Schule



vom **09.02.-13.02.2026**

(KW 07) (Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 09.02.2026	Schaschlikgulasch a, g, i  mit Salzkartoffeln Mischsalat	Gemüselasagne a, c, g, i  Mischsalat
Dienstag 10.02.2026	Köttbullar a, c  mit Preiselbeersahnesauce a, g, i  und Kartoffelpüree 3,8, a, f, g, i, j Mischsalat	Bunte Tortellini a, c, g  mit Pilzkräutersauce a, g, i Mischsalat
Mittwoch 11.02.2026	Thai Hühnercurry a, h, c, i, k  mit Reis Blattsalat	Gebratene Schupfnudeln a, c  mit Rahmwirsing a, g, i Blattsalat
Donnerstag 12.02.2026 		
Freitag 13.02.2026		

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