Grundschule Mühldorf.

Datum: 23.11.2026 bis 27.11.2026





Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				
Geschnetzeltes aus Pute „Jäger Art“ in Pilzsoße und Kroketten dazu	**Pasta al Forno in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken**	**Thai-Curry aus Hähnchen in Kokosmilch mit Duftreis**	**Fischstäbchen mit gestampften Kartoffeln**	**Tortellini in Schinke (Pute) Sahnesoße**
Zusatzstoffe: Allergene:M **KH: ca. 12–16 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:GG-M,M **KH: ca. 15–19 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene: **KH: ca. 15–19 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,Ei,F **KH: ca. 15–18 g / 100 g**	Zusatzstoffe:2,3 Allergene:GG-W,M **KH: ca. 20–25 g / 100 g**
Menü 2				
Zucchinischiffchen mit Couscousfüllung	**Back Camembert auf Toast mit Preiselbeeren**	**Bio Spinatknödel in Rahmsoße**	**Blumenkohl-Brokkoli-Gratin**	
Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,M,Ei **KH: ca. 10–14 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:M **KH: ca. 25–32 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,M,Ei **KH: ca. 20–25 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,M,Ei **KH: ca. 4–7 g / 100 g**	Zusatzstoffe: Allergene:
Salatbuffet Zusatzstoffe: Allergene: **KH: ca. 3–6 g / 100 g**	**Buchstaben-Suppe** Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,Sel **KH: ca. 6–9 g / 100 g**	**Salatbuffet** Zusatzstoffe: Allergene: **KH: ca. 3–6 g / 100 g**	**Lebkuchen** Zusatzstoffe: Allergene:GG-W **KH: ca. 60–70 g / 100 g**	**Waffeln** Zusatzstoffe: Allergene:GG-W,M,Ei **KH: ca. 40–50 g / 100 g**

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Schwefeldioxid, 6: Schwärzungsmittel, 7: Phosphat, 8: Süßungsmittel, 9: gewachst

Allergene: Ei: Ei, Er: Erdnuss, F: Fisch, K: Krebstiere, L: Lupine, M: Milch, Sel: Sellerie, Sen: Senf, Ses: Sesam, So: Soja, SO2: Schwefeldioxid, W: Weichtiere

Glutenhaltiges Getreide: GG-W: Weizen, GG-R: Roggen, GG-G: Gerste, GG-H: Hafer, GG-D: Dinkel, GG-K: Kamut

Nüsse (Schalenfrüchte): Sch-Ca: Cashewkerne, Sch-Ha: Haselnuss, Sch-Ma: Mandel, Sch-Mc: Macadamianuss, Sch-Pa: Paranuss, Sch-Pe: Pekannuss, Sch-Pi: Pistazien, Sch-W: Walnuss

Hinweis: KH = Kohlenhydrate je 100 g des zubereiteten Einzelgerichts; geschätzte Richtbereiche. Rezept und Mengenverhältnis können die Werte deutlich verändern.