










# Bilharzschule Luise Leininger Schule



**vom 19.01.-23.01.2026**

**(KW 04)**

(Änderungen vorbehalten)

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 19.01.2026	Hackfleischintopf a, i mit Reis  Allgäuer Mischsalat 	Gnocchis a, c mit Pestosauce a, g, i  Allgäuer Mischsalat
Dienstag 20.01.2026	Bratwurstschnecke j mit Bratensauce a, i  Kartoffelpüree 3,8,a, f, g, I, j und Bayrisch Kraut	Tomatennudeln a, c, g  Blattsalat
Mittwoch 21.01.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel a mit Bratensauce a, i  und Pommes frites Blattsalat	Kräuterpfannenkuchen a, c, g mit Pilzsauce a, g, i  Blattsalat
Donnerstag 22.01.2026	Maultaschen a, c, i mit Zwiebelsauce a, i  „Mariaberger“ Kartoffelsalat a, i, j	Krautschupfnudeln a, c, f  Blattsalat
Freitag 23.01.2026		

## 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