

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

40 KW

4.10.- 8.10.2021

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Nudeln mit Pestosoße <small>ACGIH</small>	Salat & Dressing <small>ACGI</small>		
Dienstag	Pangasiusfilet in Tomatensoße mit Reis <small>DACGI</small>			
Mittwoch	Gelbe Erbsensuppe <small>AGI</small>	Fladenbrot <small>AC</small>	Obst	
Donnerstag	Hähnchenfilet mit Rahmsoße & Nudeln <small>ACHÄGI</small>	Soja- Schnitzel mit Rahmsoße & Nudeln <small>FGIAC</small>	Rohkost	
Freitag	Kartoffel-Blumenkohl - Gratin <small>ACGI</small>			

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fische
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Milch
 H = Schalenfrüchte
 HÄ = Hähnchen
 I = Sellerie
 J = Sesamsamen
 K = Schwefeldioxyd und Sulfide
 L = Lupinen
 M = Weichtiere
 N = Senf
 P = Pute
 R = Rind

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
 2 = Konservierungstoff
 3 = Antioxidationsmittel
 4 = Phosphat
 5 = Süßungsmittel
 6 = gewachst
 7 = Milcheiweis