

# Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

**Speiseplan :**

**48KW**

**30.11.-3.12.2021**

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
<b>Montag</b>	Gemüse-Gnocchi in Tomatensoße ACGI		Obst	
<b>Dienstag</b>	Spaghetti Putencarbonara ACGHÄP	Spaghetti Gemüse- Carbonara GI	Rohkost	
<b>Mittwoch</b>	Kibbeling Seelachs mit Kartoffeln & Rahmspinat GID2			
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenfilet in Rahmsoße mit Parboiledreis ACGI	Tofu in Rahmsoße mit Parboiledreis ACGF	Salat & Dressing GCI	
<b>Freitag</b>	Kürbis-Kokos- Rahm-Suppe IG2		Fladenbrot AC	

## 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 = Milcheiweiß