

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

32KW

8.8.-12.8.2022

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Rinderhackbällchen in Paprika- Soße mit Kartoffeln RGI	gegrillte Paprika in Soße mit Reis GI		
Dienstag	kalter Vanille-Grieß mit Apfelmus G2			
Mittwoch	Makkaroni Tomaten – Auflauf ACGI	Salat & Dressing GIC		
Donnerstag	Hähnchen-Gulasch mit Reis & Brokkoli HÄGI	Tofu in Rahm mit Reis & Brokkoli GIF		
Freitag	Möhren-Suppe mit Kokosmilch & Backerbsen ACGI			

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