

# Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

**Speiseplan :**

**38KW**

**19.09.-23.9.2022**

|                   | Hauptgericht  | Beilage / Vegetarisch                                    | Dessert & Co                     | Reflexion |
|-------------------|---|--|----------------------------------|-----------|
| <b>Montag</b>     | Gnocchi in<br>Tomatensoße <sup>ACGI</sup><br>mit Brokkoli                           |  | Obst                             |           |
| <b>Dienstag</b>   | Geflügel-<br>Hackbraten <sup>PHÄA</sup><br>mit Kartoffeln &<br>Rotkohl <sup>3</sup> | Soja-schnetzel<br>mit Rotkohl &<br>Püree <sup>GIF3</sup> |                                  |           |
| <b>Mittwoch</b>   | Nudeln <sup>AC</sup><br>Pestosoße <sup>IGH</sup> &<br>Paprikasoße <sup>GI</sup>     | Salat & Dressing<br><sup>ACGI</sup>                      |                                  |           |
| <b>Donnerstag</b> | Hühner-Reis-Topf<br><sup>HÄI</sup>  | Gemüse-Reis-<br>Topf <sup>I</sup>                        | Pfirsich-Joghurt<br><sup>G</sup> |           |
| <b>Freitag</b>    | Kartoffel-<br>Blumenkohl-<br>Pfanne <sup>GIC</sup>                                  |  |                                  |           |

## 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