

# Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

**Speiseplan :**

**39KW**

**26.09.-30.9.2022**

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
<b>Montag</b>	Makkaroni-Tomaten-Auflauf ACGI	Salat & Dressing CGI		
<b>Dienstag</b>	Hühnerfrikassee HÄGI mit Reis & Erbsen	Rahmerbsen-Gratin mit Reis GI		
<b>Mittwoch</b>	Seelachs ACD Kibbeling mit Kartoffeln & Rahmspinat GI		Obst	
<b>Donnerstag</b>	Nudeln Geflügel-Carbonara ACGIHÄP	Nudeln Gemüse-Carbonara ACGI	Rohkost	
<b>Freitag</b>	Kartoffel-Suppe IG			

## 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