

## Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

**Speiseplan :**

**47KW**

**21.11.-25.11.2022**

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
<b>Montag</b>	Süßkartoffel-Taschen gefüllt mit Frischkäse <small>GIA</small>	Salat & Dressing <small>ACGI</small>		
<b>Dienstag</b>	Geflügel-Wiener <small>PHÄI7</small> mit Nudelsalat <small>ACGI</small>	Gemüsetaler <small>ACG</small> mit Nudelsalat <small>ACGI</small>		
<b>Mittwoch</b>	Rührei <small>CG</small> mit Kartoffeln und Rahm - Karotten <small>I</small>		Obst	
<b>Donnerstag</b>	Hühnerfrikassee <small>HÄGP</small> mit Reis & Erbsen <small>I</small>	Gemüse-Frikassee mit Reis <small>IG</small>		
<b>Freitag</b>	Linseneintopf <small>IL</small>	Fladenbrot <small>A</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