

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

48KW

27.11.-01.12.2023

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Geschlossen			
Dienstag	Kartoffel- Blumenkohl Auflauf CGI	Salat & Dressing ACGI		
Mittwoch	Nudeln AC & heller Thunfisch Soße DGI & Gemüse-Soße GI		Obst	
Donnerstag	Hähnchen- schnittzel HÄACI & Reis & Paprikasoße GI			
Freitag	Erbsensuppe & Geflügelwiener GIHHÄP	Erbsensuppe GIH		

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