

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

38KW

16.06.-21.09.2024

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Seelachs Kibbeling DACIG mit mit Kartoffeln & Rahm- Möhrchen IGI	Kartoffeln mit Möhren Gratin IG		
Dienstag	Geflügel Wiener HÄPIG7 mit Nudelsalat IGAC	Käsetaler mit Nudelsalat ACGI		
Mittwoch	Rheinische Kartoffelsuppe I		Dessert Vanille- Grieß GH	
Donnerstag	Hä. Geschnetzeltes HÄPI mit Reis & Erbsen IG	Gemüse-Reis- Pfanne CIG		
Freitag	Nudeln Napoli ACI	Salat & Dressing GACI		

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