

# Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

**Speiseplan :**

**46KW**

**11.11.-15.11.2024**

	Hauptgericht	Beilage / Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
<b>Montag</b>	<b>Käse-Spätzle</b> ACGI	<b>Salat &amp; Dressing</b> ACGI		
<b>Dienstag</b>	<b>Gemüse- Reis- Pfanne</b> I mit <b>Seelachs Kibbeling</b> ACDI	<b>Gemüse-Reis Pfanne</b> GI		
<b>Mittwoch</b>	<b>Fussili mit Kürbis- Paprika Soße</b> ACGI			
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügel Bratwurst mit Rotkohl &amp; Püree</b> GHÄPI23	<b>Gemüse Stangen mit Rotkohl &amp; Püree</b> G3ACI		
<b>Freitag</b>	<b>Cappelini Pomodore in Tomatensoße</b> GIAC	<b>Rohkost</b>		

## 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