

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

3KW

13.01.-17.01.2025

	Hauptgericht	Beilage/Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Pasta Ratatouille IAC		Obst	
Dienstag	Geflügel- WienerHÄIG237 mit Kartoffeln & Rahm Gemüse GI	Kartoffel- Gemüse- Gratin CAGI		
Mittwoch	Gelbe Erbsensuppe IL3		Fruchtjoghurt G	
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Reis HÄGI	Reis- Gemüse- Pfanne IGC		
Freitag	Blumenkohl- Kartoffel-Auflauf CGI23	Salat & Dressing ACGI		

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