

# Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

4KW

20.01.-24.01.2025

	Hauptgericht	Beilage/Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	<b>Käse Spätzle mit Röstzwiebeln</b> IAC	<b>Möhren-Orangen-Salat</b> INGC		
Dienstag	<b>Hähnchen Gulasch HÄIG mit Kartoffeln &amp; Rahm Gemüse</b> GI	<b>Kartoffeln mit Rahm-Gemüse-Gratin</b> CAGI		
Mittwoch	<b>Rotbarsch Fischfilet in Dillsoße mit Parboiledreis</b> IL3	<b>Salat &amp; Dressing</b> GIC		
Donnerstag	<b>Nudeln Rinder Tomaten Bolognese</b> RACI	<b>Nudeln Tomaten Tofu Bolognese</b> ACIF		
Freitag	<b>Linsen- Kartoffel-Suppe</b> LIA			

## 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