

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

4KW

20.01.-24.01.2025

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