

Fleischerei Förster

Joachim Neander Schule

Speiseplan :

8KW

17.02.-21.02.2025

	Hauptgericht	Beilage/Vegetarisch	Dessert & Co	Reflexion
Montag	Parboiledreis - Gemüse-Pfanne GI	Salat & Dressing IGC		
Dienstag	Geflügel Hackbraten mit Püree & Rotkohl 23RHÄPGI11	Kartoffelpüree & Rotkohl GI23,11		
Mittwoch	Spaghetti Napoli ACI	Rohkost		
Donnerstag	Seelachs Kibbeling mit Kartoffeln & Rahmspinat DGIAC	Kartoffel-Rahmspinat GI		
Freitag	gelbe Erbsensuppe mit Geflügelwürstchen GIHÄP78	gelbe Erbsensuppe ACG		

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