

Essensplan KW 35

26.08. - 30.08.2024



	Vorspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Hauptspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Alternative	Allergene, Zusatzstoffe	Dessert	Allergene, Zusatzstoffe
Montag <i>Fisch</i>			Gabelspagetti in Thunfisch-Tomatensoße	1.1 1.1/3			Pfirsichkompott	
Dienstag <i>veggi</i>			Kroketten mit Kohlrabigemüse	1.1/2 1.1/5			Obst	
Mittwoch <i>veggi</i>			Gemüsefrikadellen Gurkenquark-Dipp	1.1/2 5			Schokopudding	5
Donnerstag <i>Veggi</i>			Karoffelkloß mit Karottengemüse	1.1 1.1/5			Annanasquark	5
Freitag <i>veggi</i>	Gemüsesuppe	1.1/5/7	Milchreis dazu Sauerkirschkompott	5				

Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide; (1.1) Weizen (wie Dinkel); (1.2) Roggen; (1.3) Gerste; (1.4) Hafer; (2) Eier und Eierzeugnisse; (3) Fisch und Fischerzeugnisse; (4) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse; (5) Milch und Milcherzeugnisse; (6) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse; (6.1) Mandeln; (6.2) Haselnüsse; (6.3) Walnüsse; (7) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; (8) Senf und Senferzeugnisse; (9) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; (10) Schwefeldioxid und Sulfite; (11) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe: (a) mit Farbstoff; (b) mit Konservierungsstoff; (c) mit Antioxidationsmittel; (d) mit Geschmacksverstärker; (e) geschwefelt; (f) mit Phosphat; (g) mit Süßungsmittel; (h) enthält eine Phenylalaninquelle; (i) dewachst; (ii) mit Nitritoökelsalz