

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan eins vom 04.02. bis 07.02.2019

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 04.02.2019	Fisch – Tomaten – Pfanne (Seelachs und Kabeljau) Bulgur und Eisbergsalat mit einem Essig und Öl Dressing	d.(g.)	Orangenquark mit Banane	g.
Dienstag 05.02.2019	Linsencurry (2 Sorten Linsen, Kartoffeln, Paprika, Karotten und Kokosmilch) dazu ein Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Milchreis mit Kirschen	g.
Mittwoch 06.02.2019	Bunte Gnocchi (Süßkartoffel, rote Bete) und ein mit Käse überbackenes Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Romanesco) dazu ein Hähnchenknusperschnitzel	a1.c.(g.) a1.c.(g.)	Birnen – Apfel – Pflaumen Kompott mit Joghurt	g.
Donnerstag 07.02.2019	Vegetarischer Gemüsebratling (Möhre, Mais, Erbse) und ein Tomaten – Paprika – Vollkornreis Paprikarohkost	a1.a4.c.g.	Obstkorb	(3.)

Zusatzstoffe:

- 1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,
 2 = färbende Lebensmittel(Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)
 3= Nitritpökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,
 e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,
 g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln,h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse,h6 Pistazien, h7 Makadamianüsse, h8 Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,
 k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungs-pflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.