

# Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

## Speiseplan Februar2 vom 11.02. bis 14.02.2019

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag 11.02.2019	Römertasche ( Pfannkuchen mit Gemüse und Tomatensoße gefüllt) Winterliche Blattsalate Joghurt Dressing mit Kräutern und Senf	<b>a1.c.g.</b>  <b>g.j.</b>	Obstkorb	<b>(3.)</b>
Dienstag 12.02.2019	Spinat – Lachs – Lasagne und ein Chinakohl – Paprika – Salat mit Essig und Öl Dressing	a1.c.g.d.	Schokopudding	<b>g.(a1.c.f. h1.h2.h3.)</b>
Mittwoch 13.02.2019	Vegetarischer Steckerübeintopf (Steckerübe, Kartoffeln, Möhren, Porree) und ein Dinkelvollkornbrötchen	<b>(l.)</b>  <b>a5.</b>	Quark mit Johannisbeeren	<b>g.</b>
Donnerstag 14.02.2019	Curry – Putengeschnetzeltes dazu Vollkornnudeln mit Erbsen und Schlangengurken Sticks	<b>g.a1.</b> <b>a1.</b>	Vanille - Grießpudding	<b>a1.g.</b>

### 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

### **(l) 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.**