

Speiseplan vom 05.10. bis 08.10.2020 **Oktoberfest**

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 05.10.2020	Hähnchenschnitzel in Brezelpanade kleine Kartoffelknödel und Rahmsauerkraut	a1.c.(g.) g.	Quark mit Heidelbeere	g.
Dienstag 06.10.2020	Gebackenen vegetarische Maultaschenstreifen mit Ei Tomatensoße und Eisbergsalat mit Kräuterdressing (Essig und Öl)	a1.c.g.	Marillenkügelchen (Quarkkügelchen mit Aprikosen Füllung)	g. a1.c. (h1.h2.h3.)
Mittwoch 07.10.2020	Lachsfilet in knuspriger Panade Bayrischer Kartoffelsalat (Essig und Öl, Möhrenwürfel und Porree)	A1.c.(g.) (l.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 08.10.2020	Pichelsteiner Gemüseeintopf (vegetarisch ... Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Porree) Kleine Laugenstange	(l.) a1.	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit hausgemachtem Apfelkompott	a1.c.g.

Zusatzstoffe:

- 1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,
 2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)
 3= Nitritpökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel

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.

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule