

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan vom 14. bis 17.09.2020

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 14.09.2020	Tortellini Suppe (Tomatensuppe mit Mais, Paprika, Zucchini, vegetarische Tortellini) Dinkelvollkornbrötchen	a1.(g.c.) a5.	Naturjoghurt	g.
Dienstag 15.09.2020	Königsberger Klopse (Geflügelhackbällchen in Kapernsoße) Kartoffeln und einen Rote Bete Apfelsalat	a1.c.g.i.j. g. (l.)	Schokopudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.)
Mittwoch 16.09.2020	Schupfnudel - Gemüse – Pfanne (Pariser Karotten, Broccoli, Erbsen) Kräuterrahmsoße	 g.	Apfel Tiramisu	g.
Donnerstag 17.09.2020	Seelachs in Senfsoße Kartoffelpüree und einen Eisbergsalat mit Kräuterdressing (Essig und Öl, Petersilie und Schnittlauch)	g. i. g.	Obstkorb	(1.)

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.