

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan Februar 3 vom 18.02. bis 21.02.2019

| <i>Datum</i> | <i>Tagesmenü</i> | <i>Zusatzst. Allergene</i> | <i>Dessert</i> | <i>Zusatzst. Allergene</i> |
|--------------------------|--|----------------------------|---|----------------------------|
| Montag 18.02.2019 | Unpaniertes Hähnchenschnitzel Kartoffel – Kürbis – Püree und einen grüne Bohnensalat mit Essig und Öl Dressing | (l.) | Naturjoghurt | g. |
| Dienstag 19.02.2019 | Gebackene Vollkornnudeln mit Spitzkohl, Paprika und Schafskäsewürfeln dazu eine Sahne - Kräutersoße | a1.g. g. | Obstkorb | (3.) |
| Mittwoch 20.02.2019 | paniertes Schollenfilet Kartoffelgratin und Feldsalat mit Joghurt – Senf - Dressing | a1.c.(g.) g. g. | Karamellpudding | g. (a1.c.f. h1.h2.h3.) |
| Donnerstag 21.02.2019 | Vegetarische Erbsensuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Porree, Sellerie) dazu ein Roggenbrötchen | (l.) | Kirschgrütze mit einer süßen Grießnocke | a1.c. |

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.