

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan vom 21.09. bis 24.09.2020

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 21.09.2020	Vollkornnudeln mit Thunfisch – Tomaten – Soße (Erbsen und Paprika) Tomatensalat (Essig und Öl)	a1. (g.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 22.09.2020	Käse – Lauch – Suppe (Porree, Rinderhack, Kartoffeln, Sahne, Schmelzkäse) Roggenbrötchen	g. a2.	Kokos Mango Quark	g.
Mittwoch 23.09.2020	Knusprige Hähnchen – Nuggets Bratkartoffeln Farmersalat (Möhren, Sellerie, Ananas)	a1.c.(g.) (l.) g.4.(i.l.)	Karamellpudding	g. a1.c.f.h1. h2.h3.)
Donnerstag 24.09.2020	Spitzkohl – Kartoffel - Curry	(l.)	Orangen - Grießpudding	a1.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.