

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan vom 26.10. bis 29.10.2020

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 26.10.2020	Weißkohl – Gehacktes – Eintopf (Kartoffeln, Rindfleischgehacktes und Porree) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 27.10.2020	Hähnchendöner, Tsatsiki Krautsalat (Essig und Öl) Tomatenvollkornreis	g. (l.)	Schokopudding	g. a1.c.f.h1. h2.h3.)
Mittwoch 28.10.2020	Gnocchi mit Blattspinat – Parmesan – Soße Möhrenrohkost	g.	Milchreis mit Zucker und Zimt	g.
Donnerstag 29.10.2020	Thunfisch – Kartoffel – Auflauf (Paprika, Mais) Feldsalat mit Kartoffeldressing (Essig und Öl)	(l.) (l.)	Quarkspeise mit Pfirsichtopping	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.