

Max von der Grün-Schule und Felsenmeerschule

Speiseplan Februar4 vom 25.02. bis 28.02.2019

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 25.02.2019	Kürbis – Orangen – Suppe (Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Porree, Orangensaft) und ein Dinkelvollkornbrötchen	(l.)	Quark mit Papayawürfeln	g.
Dienstag 26.02.2019	Rindfleischgeschnetzeltes indische Art (Rindfleisch, Karotten, Aprikosen) Ebly (Weizen)	a5.	Vanillepudding	g.(a1.c.f. h1.h2.h3.)
Mittwoch 27.02.2019	Vollkornnudeln und Linsen – Möhren – Bolognese Möhren Rohkost	a1.	Obstkorb	(3.)
Donnerstag 28.02.2019	Lachswürfel in einer Zitronensoße , Kartoffeln und einen Eisbergsalat mit saure Sahne Dressing	g.(l.) g.	Joghurt mit Pflaumenkompott	g.

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

() 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.