

Essensplan KW 04

23.01. 2023- 27.01.2023



	Vorspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Hauptspeise	Allergene, Zusatzstoffe	Alternative	Allergene, Zusatzstoffe	Dessert	Allergene, Zusatzstoffe
Montag <i>veggie</i>			Röstitaler dazu Rosenkohl in Käsesoße	2 1.1 5			Natujoghurt	5
Dienstag			Seelachs natur Reis und Weißkrautgulasch	1.1			Obst	
Mittwoch			Hähnchencordon bleu Würfelkartoffel Eisbergsalat mit Joghurdressing	1.1 2 c 5 c			Obst	
Donnerstag <i>veggie</i>			Bechamelkartoffeln mit Kohlrabi- Birnenrohkost	1.1 5 5 c			Pfirsichquark	5
Freitag			Schinkennudeln mit buntem Bohnensalat	1.1 d g c	Gemüsenudeln	1.1	Obst	

Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide; (1.1) Weizen (wie Dinkel); (1.2) Roggen; (1.3) Gerste; (1.4) Hafer; (2) Eier und Eierzeugnisse; (3) Fisch und Fischerzeugnisse; (4) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse; (5) Milch und Milcherzeugnisse; (6) Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse; (6.1) Mandeln; (6.2) Haselnüsse; (6.3) Walnüsse; (7) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; (8) Senf und Senferzeugnisse; (9) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; (10) Schwefeldioxid und Sulfit; (11) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe: (a) mit Farbstoff; (b) mit Konservierungsstoff; (c) mit Antioxidationsmittel; (d) mit Geschmacksverstärker; (e) geschwefelt; (f) mit Phosphat; (g) mit Süßungsmittel; (h) enthält eine Phenylalaninquelle; (i) angewachst; (ii) mit Nitritnatriumsalz