Wochenspeiseplan - Grundschule Hessental

26. Februar 2024 bis 01. März 2024

KW 9	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenmedaillon im Ei - Kräutermantel GL, EI, MI, WEIZ, 2 mit Tomatensauce SJ, SCH Gabelspaghetti GL, EI, WEIZ Gemüse SEL Dessert GL, EI, MI, WEIZ		Cevapcici auf Paprikagemüse GL, EI, MI, SCH, WEIZ , 3 Reis Salat MI, SCH, 2, 6 Obst 9	Hähnchen Kebabfleisch mit Joghurt-Dip MI Fladenbrot GL, MI, LU, WEIZ Salat MI, SCH, 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ	Tortellini Carne di Manzo mit Rindfleischfüllung dazu Tomatenssauce GL, EI, SJ, SCH, WEIZ Salat MI, SCH, 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ
Menü 2		Tagessuppe Germknödel mit Kirschfüllung dazu Sauce mit Vanillegeschmack GL, EI, MI, WEIZ VEGETARISCH			

Wir wünschen "guten Appetit"!

Deklarationspflichtige Allergene

Hauptallergene
GL = Gluten
KR= Krebstiere
EI = Eier
FI = Fisch
EN = Erdnüsse
SJ = Soja
MI = Milch

NÜ = Schalenfrüchte
SEL= Sellerie
SEF = Senf
SES = Sesam
SCH = Sulfite
LU = Lupinen
WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene
WEIZ = Weizen
ROG= Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
DIN = Dinkel
KAM = Kamut
G.HY = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten
MA = Mandeln
HA= Haselnüsse
WA = Walnüsse
HAF = Cashewnüsse
PC = Pecannüsse
PA = Paranüsse
PI = Pistazie
M = Macadamianüsse
S.HY = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
2 = mit Farbstoff
3 = konserviert
4 = mit Nitritpökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle

Schwäbisch Hall Facility Management

Alle Speisen sind mit Jodsalz gewürzt. Wir verwenden keine deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.