Wochenspeiseplan - Grundschule Hessental

18. März 2024 bis 22. März 2024

KW 12	***Montag***	***Dienstag***	***Mittwoch***	***Donnerstag***	***Freitag***
Menü 1	Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce GL, EI, SJ, MI, SCH, WEIZ, 2 Reis Salat MI, SCH , 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ	Tagessuppe Spagehetti Bolognese GL, WEIZ, 3 Reibekäse EI, MI, 3 VEGETARISCH Salat MI, SCH, 2, 6	Geflügelfrikadelle mit Natursauce GL, EI, MI, SEL, SEF, WEIZ, GER Kartoffelpüree MI, SCH, 6 Gemüse SEL Obst 9	Rindfleischpfanne "Stroganoff Art" GL, MI, SEL, WEIZ, GER , 11 Spätzle GL, EI, WEIZ Salat MI, SCH, 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ	Paniertes Rotbarschfilet mit Zitronen- Dillsauce GL, FI, MI, WEIZ, 9 Salzkartoffeln Salat MI, SCH, 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ

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.