Wochenspeiseplan - Grundschule Hessental

19. Februar 2024 bis 23. Februar 2024

KW 8	***Montag***	***Dienstag***	***Mittwoch***	***Donnerstag***	***Freitag***
Menü 1	2St.Köfte mit Paprikajus (Rinderhacksteak Türkische Art) GL, SEL, WEIZ, GER Reis Salat MI, SCH , 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ	Geflügelbratwurst mit Natursauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER Kartoffelpüree MI, SCH, 6 Gemüse SEL Obst 9	Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel mit Salsa Dip GL, WEIZ Schwenkkartoffeln Salat MI, SCH, 2, 6 Dessert GL, EI, MI, WEIZ	Tagessuppe Lasagne Bolognese mit Basilikumsauce (Rind) GL, EI, MI, SEL, WEIZ Salat MI, SCH, 2, 6	Pangasiusfilet im Knuspermantel mit Remoulade GL, EI, FI, MI, SEF, WEIZ, 2, 3, 6, 9, 11 Kartoffelsalat GL, SCH, WEIZ, 1, 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.