

Wochenspeiseplan - Grundschule Hessental

29. April 2024 bis 03. Mai 2024

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Geflügelköttbullar mit Rahmsauce GL, EI, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Gemüse SEL</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Hähnchenbrust "Cordon bleu" mit Natursauce GL, EI, MI, SEL, WEIZ, GER, 3</p>  <p>Schwenkkartoffeln</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6</p>		<p>Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce GL, MI, WEIZ, GER</p>  <p>Spätzle GL, EI, WEIZ</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Seelachs im Backteig mit Tomatensauce GL, FI, SJ, MI, SCH, WEIZ</p>  <p>Reis</p> <p>Salat MI, SCH, 2, 6</p> <p>Dessert GL, EI, MI, WEIZ</p>

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

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

