





Wochenspeiseplan - Grundschule Hessental

13. Mai 2024 bis 17. Mai 2024

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Gebratenes Putensteak mit Rahmsauce <small>GL, MI, SEL, WEIZ, GER</small>  Spätzle <small>GL, EI, WEIZ</small> Salat <small>MI, SCH, 2, 6</small> Obst <small>9</small>	Tagessuppe Crunchy Chicken Taler <small>GL, WEIZ, GER</small> Curry-Ketchup Dipp <small>GL, EI, SEL, WEIZ, 6</small> Würfelpommes Salat <small>MI, SCH, 2, 6</small>	Rinderhackbraten mit Rahmsauce <small>GL, MI, SEL, WEIZ, GER</small>  Teigwaren <small>GL, EI, WEIZ</small> Gemüse <small>SEL</small> Dessert <small>GL, EI, MI, WEIZ</small>	Atlantischer Butt in Petersilienpanade und Remoulade <small>GL, EI, FI, MI, SEF, WEIZ, 2, 3, 6, 9, 11</small>  Kartoffelsalat <small>GL, SCH, WEIZ, 1, 6</small> Dessert <small>GL, EI, MI, WEIZ</small>
Menü 2	Lasagne Primavera mit Käsesauce <small>GL, EI, MI, WEIZ</small>  Salat <small>MI, SCH, 2, 6</small> Dessert <small>GL, EI, MI, WEIZ</small>				

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