Pädagogische Nachmittagsbetreuung Grundschule St. Georg Urmitz/Rh.

SPEISEPLAN

15. - 19.April 2024 (KW16)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenbrustfilet natur mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Fingermöhren **[1,2,9,Aa,F,G,I,J]**	**Linseneintopf** mit Geflügelwursteinlage, Kartoffelstücken und Gemüsewürfeln, dazu ein Brötchen **[3,8,Aa,Ab,Ac,Ad,C,G,L]**	**Putengulasch** in Rahmsoße, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl **[1,Aa,Ab,Ac,Ad,C,F,G,Z]**	**Bio-Penne (Z)** mit Geflügel-Sahne-Soße, dazu Rohkost **[2,3,8,Aa,Ab,Ac,Ad,C,G,I,J]**	

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene :
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel
A - Glutenhaltige Getreide: Aa enthält Gluten aus Weizen und Dinkel, Ab enthält Gluten aus Roggen, Ac enthält Gluten aus Gerste, Ad enthält Gluten aus Hafer,
B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose),
H - Schalenfrüchte: Ha enthält Mandeln, Hb enthält Haselnüsse, Hc enthält Walnüsse, Hd enthält Cashewnüsse, He enthält Pecannüsse,Hf enthält Paranüsse, Hg enthält Pistazien, Hh enthält Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Suplphite[ab10mg/kg], M - Lupine, N - Weichtiere, Z - Hartweizenvollkorngrieß