

MENÜPLAN



Eisgrubschule vom 09.03. bis 13.03.2020

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	09.03.2020	10.03.2020	11.03.2020	12.03.2020	13.03.2020
Hauptgericht	Rösti mit Apfelmus	Spaghetti (a- Gerstenmehl und Weizengluten) mit Tomatensoße	Gemüsesuppe (i) mit Brot (a,f,g,m)	Chicken Nuggets mit Bratkartoffeln	Fischstäbchen, Kartoffelbrei (g) Erbsen und Karotten
Dessert/ Sonstiges	Joghurt (g)	Frischobst	Milchreis (g)	Frischobst	Quark (g)

Fleischsorten/ Zusatzstoffe: 1. vom Schwein; 2. vom Rind; 3. Geflügel; 4. mit Farbstoff; 5. mit Süßstoff; 6. mit Konservierungsstoff; 7. mit Phosphat; 8. mit Geschmacksverstärker; 9. mit Antioxidationsmittel; 10. mit Phosphat; 11. Geschwärtz; 12. Geschwefelt

Allergene: a) Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch (einschließlich Laktose); h) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l; m) Lupinen; n) Weichtiere

