

Essensplan

vom 08.07. bis 12.07.2024

Montag

Geflügelragout (Hühnchen) (i)
mit Tomatensauce und Bio-Reis (i)
Obst der Saison

Dienstag

Hackbällchen vegan (f)
Bio-Vollkornreis und Erbsenrahmgemüse (g)
Milchpudding Butterkeks (a, a1,g)

Mittwoch

Chili sin Carne (i)
mit Knusperbrötchen (a, a1, a3)
Obst der Saison

Donnerstag

Bratwurst (Geflügel) mit Bratensauce (1,5,a,a1,a3,l)
Bohngemüse aus grünen Bohnen und Bio-Eierknöpfe (a,a1,c)
Schokomuffin (8,a,a1,c,f,g)

Freitag

Hähnchenbrustfilet natur mit Kartoffelpüree (g,l)
Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate (i) und Salat mit
Joghurtdressing (c,g,j,l)
Obst der Saison

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmittel, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= mit Milcheiweiß
Allergene: a1=enth. Weizen, a2=enth. Roggen, a3= enth. Gerste, a4=enth. Hafer, a5=enth. Dinkel, a6=enth. Kamut
b= enth. Krebstiere, c= enth. Eier, d= enth. Fisch, e=enth. Erdnuss, f=enth. Soja, g=enth. Milch und Milcherzeugnisse, h1=enth. Mandeln, h2=enth. Haselnuss, h3=enth. Walnuss, h4=enth. Cashew-Nuss, h5=enth. Pecannuss, h6=enth. Paranuss, h7=Pistazien, h8=enth. Macadamianuss, i= enth. Sellerie, j=enth. Senf, k= enth. Sesam, l=enth. Schwefeldioxid, m= enth. Lupine, n=enth. Weichtiere