

Rückgabe bis spätestens 18.12.2020

Speiseplan Januar 2021

Name: _____

Kl.: _____

Allergien?: _____

Allergien Kürzel: Fruktose=F, Laktose=L, Nuss=N, Soja=S, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME Kombinationen z.B. L+F etc.

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Di	12.01.2021		1) Oma`s Bohnensuppe mit Gemüse und Geflügelwurst G,6 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 Vanillepudding K,14		
Mi	13.01.2021		1) Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren in Rahmsauce B,G,J1 2) vegetarische Gemüserespinnung mit frischen Kräutern und Rahmsauce G,J1 Obststück 10		
Do	14.01.2021		1) Hähnchengyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat K,14,3 2) Schupfnudeln* mit Obstkompott und Zimtucker F, K,14, J1 Fruchtquark 1,K,14		
Di	19.01.2021		1) Putenbraten mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce 2,6,G 2) Bauernfrühstück, vegetarisch mit Gewürzgurke 2,F Obststück 10		
Mi	20.01.2021		1) Graupensuppe nach Omas Rezept mit Geflügelfleisch G,6 2) vegetarischer Linseneintopf mit kl. Brötchen F,G, J1 Obstkompott		
Do	21.01.2021		1) Backfisch* mit Blumenkohl, Reis und Sauce F, B, J1, K,14 2) Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken, vegetarisch K,14,F,J1 Obststück 10		
Di	26.01.2021		1) Curryhähnchen mit Reis G,K,14,J1 2) Gemüsepfanne mit Backkartoffeln und Kräuterquark, vegetarisch K,14 Götterspeise Kirsche 1		
Mi	27.01.2021		1) Geflügelgulasch mit Nudeln und Gemüsestreifen F,J1,G,2 2) Gemüsebratling mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi G,J1 Obststück 10		
Do	28.01.2021		1) Oma`s Erbseneintopf mit Geflügelwurst G,6 2) Steckrübeneintopf vegetarisch mit kleinem Brötchen J1,G Fruchtjoghurt K,14		

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,



Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 18.12.2020

Speiseplan Januar 2021

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

Allergien Kürzel: Fruktose=F, Laktose=L, Nuss=N, Soja=S, Hühnereiweiß=HÜE, Milcheiweiß=ME Kombinationen z.B. L+F etc.

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
-----	-------	---------	------	-----	-----

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Die Alternative zum Schweinefleisch ist grundsätzlich für die gemeldeten muslimischen Kinder, bzw. für alle Einrichtungen, die generell o. Schweinefleisch bestellen.

Änderungen vorbehalten!



Bitte wenden