



# Speiseplan Astrid - Lindgren - Schule



09.KW

Datum: 25.02.2019	Datum: 26.02.2019	Datum: 27.02.2019	Datum: 28.02.2019
<b><u>Montag</u></b>	<b><u>Dienstag</u></b>	<b><u>Mittwoch</u></b>	<b><u>Donnerstag</u></b>
Rinderbolognese (A,G) Spaghetti (A)	2 gekochte Eier in Senfsoße (A,C) Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee (A) Reis	Kasslerpfanne (2,3,4,8) Spätzle
Bohnensalat (F) Quarknachtisch (B)	Yum Yum Salat (A,B,D, E,F,G,H,I,K,3,4) Pudding (A,B,C,D,H)	Endiviensalat (B) Joghurnachtisch (B)	Rote Bete in scheiben Kuchen (A,B,C)

Alle Speisen werden unter Verwendung von *jodiertem Speisesalz* und *deklarationsfreien Brühe* hergestellt. Für Kinder wird *kein Süßstoff* verwendet.

**Zusatzstoffe** (1)mit Farbstoff,(2)Konservierungsstoff,(3)Antioxidationsmittel,(4)Geschmacksverstärker,(5)gewachst,(6)Phosphat,(7)Süßstoff,  
(8)Schweinefleisch,(9)Nitrit Pökelsalz

- Allergene**
- (A)Gluten haltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie davon hergestellte Produkte.
  - (B)Milch sowie daraus hergestellte Produkte(einschließlich Lactose=Milchzucker)
  - (C)Eier sowie daraus hergestellte Produkte
  - (D)Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte,  
Schalenfrüchte (Haselnuss Mandel, Walnuss, Cashewkerne, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss) und daraus hergestellte Produkte
  - (E)Schwefeldioxid(SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm/Kilogramm oder 10 Milligramm/Liter als SO<sub>2</sub>
  - (F)Senf sowie daraus hergestellte Produkte
  - (G)Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
  - (H)Soja sowie daraus hergestellte Produkte
  - (I)Sesamsamen sowie daraus hergestellten Produkte
  - (J)Krebs und Weichtiere(Mollusken) und daraus hergestellte Produkte
  - (K)Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
  - (L)Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - (M) Erdnüsse