

Pädagogische Nachmittagsbetreuung Grundschule St. Georg Urmitz/Rh.

SPEISEPLAN

20.Januar - 24.Januar 2025 (KW04)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Putengulasch</p> <p>in Rahmsoße, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl [9,G]</p>	<p>Bio-Penne (Z)</p> <p>mit Geflügel-Sahne-Soße, dazu Rohkost [A,Aa,Ab,Ac,Ad,G]</p>	<p>Hähnchenbrustfilet natur</p> <p>mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Erbsen-Möhren-Gemüse [3,G]</p>	<p>Schupfnudeln</p> <p>mit Streifen vom Weisskraut und Möhren gebraten, dazu vegetarische Bratensoße [A,Aa,Ab,Ac,Ad,C]</p>	

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 Sulphite[ab10mg/kg], M - Lupine, N - Weichtiere, Z - Hartweizenvollkornmehl