

Speiseplan des Hauswirtschaftsprojektes der PÄDSAK e.V.
Änderungen vorbehalten

Vom:19.03.02.2018 Bis:23.03.2018

	Menü + 1 Getränk 4,00 €	Inhaltsstoffe Allergene	Suppe +1Getränk 2,00€	Inhaltsstoffe Allergene
Montag:	Hackbraten in Soße mit Djuvec-Reis (Parboiled) Karotten- Sellerie - Salat Obst	D,1a,3,12,13 A,B,C,D,1a,12,19 1a,9,12 A,B,C,D,F		
Dienstag:	China-Pfanne (Paprika,Pilze,Sprossen, Zuckererbsen) Vollkornnudeln Pudding	D,3,12,13,19 1a,3 J,1a,11b,19	Zwiebelkuchen Salat Pudding	A,B,C,12,19 A,C,E,F,J,13 J,1a,11b,19
Mittwoch:	Fischragout in Senfsoße mit Lauch-Gemüse Kartoffeln Mokkaquark-Dessert	4 D,12,13,19 D,12,19 J,19		
Donnerstag:	Wirsingroulade (Linsen,Kischerbsen.) Ebly Tomatensoße Gurkensalat Tiramisu	C,D,12 1a, E,1a,12,19 A,C,E,F,J,13 J,1a,3,11b,19	Ebly mit Gemüsesoße Gurkensalat Tiramisu	1a E,1a,12,19 A,C,E,F,J,13 J,1a,3,11b,19
Freitag:	Gemüselasagne Blattsalat Kuchen	1a,3,12,19 A,C,F,J,12 J,1a,3,11b,19	Nudel-Hühnersuppe Vollkornbrot	D,1a,12 1a,3,9,11,14

Gewünschtes Mittagessen bitte ankreuzen

Name: _____

Essensausgabe von 11.45 Uhr bis 12.45 Uhr, Tel. Nr. 0681/8590920, www.paedsak.de/speiseplan

Inhaltsstoffe: A = mit Farbstoff, B =mit Konservierungsstoff, C = Antioxidationsmittel, D = Geschmacksverstärker, E = geschwefelt, F = geschwärzt, G = gewachst, H= mit Phosphat, I= mit Milcheiweiß, J = mit Süßungsmittellel, K = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,L = auf Grundlage Sorbit, M= enthält eine Phenylalalinquelle, N= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,O=chininhaltig P=coffeinhaltig,Q= bestrahlt,R= Gen-manipuliert, S= enthält Alkohol

.Allergene: 1 = glutenhaltige Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste)
2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fische, 5 = Erdnüsse, 9 = Sojabohnen,
11 = Schalenfrüchte (a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, d Pistazien) 12 = Sellerie, 13 = Senf,
14 = Sesamsamen, 15 = Schwefeldioxid und Sulfite, 17 = Lupine, 18 = Weichtiere, 19= Milch und Lactose.

Hinweis: Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-,ei-,sellerie-,erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.