

Speiseplan vom 11.01.- 14.01.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 11.01.	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Gelbe Bohnensalat mit Essig und Öl Dressing	a1.	Muffin	a1.c.g.h1. h2.h3.(f.)
Dienstag 12.01.	paniertes Fischfilet Bulgur mit Tomaten und Mais Eisbergsalat mit einem Essig-Öl-Kräuter- Dressing	d.a1.c.(g.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 13.01.	Hähnchenschnitzel Gemüse – Nudel - Gratin Paprika- Sticks	a1.c.(g.)	Vanillepudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.)
Donnerstag 14.01.	Western- Kartoffel- Pfanne (Kartoffeln, Bohnen, Rindfleischstreifen) Joghurtsauce Möhrensalat mit einem Essig- Öl- Dressing	(l.) g.	rote Grütze (Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren) Gries Nocke	a1.c.g.

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte
2= färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)
3=Nitritpökelsalz, 4=Konservierungsstoffe

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamianüsse, h8 Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,
k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

***) Kann Spuren des Allergens enthalten.**

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungs-

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

pflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.