

SPEISEWOCHENPLAN

vom 19.3.-23.3.2018

- Montag:** Tortellini in Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Frühlings-Salat
a)g)
- Dienstag:** Kartoffel-Gnocchi- Pfanne mit Mais und Paprika, dazu Rohkost-Gemüse und Jogurth-Dip
a)i)g)
- Mittwoch:** Türkische Rote-Linsen-Suppe mit Brot dazu und Knabberspass
a)i)
- Donnerstag:** Fleischklösschen (Rind) in Königsberger Sauce, dazu saure Gurken und Obststücke
Vegetarische Variante mit Gemüse-Klöpschen
a)g)f)
- Freitag:** „Börek“ mit Couscous-Salat und Jogurt-Dip
a)g)
- Nachtisch: Apfelkompott mit Sahne** g)

Guten Appetit!



**THEODOR
HAUBACH
SCHULE**

• Grundschule in Altona

Wir verwenden in der Regel keinerlei Zusatzstoffe. Nur Gerichte mit entsprechender Kennzeichnung können entsprechende Zusatzstoffe oder Allergene enthalten.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxydationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)

Allergene

- a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut oder Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja m Lupinen
- g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) n Weichtiere
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Hasel Wal Cashew, Pecan, Para, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)

SPEISEWOCHENPLAN