

# Essensplan OGS Kastanienschule

13.03. – 17.03.2022

## Montag

Geflügel-Bratwurst<sup>\*3, 11</sup> mit Zwiebelsauce<sup>\*aw, ag</sup>  
dazu Kartoffelpüree<sup>\*g</sup> und Bohnensalat in Essig-Öldressing  
Dessert: Äpfel

## Dienstag

Hähnchen-Gyros mit Tsatsiki<sup>\*g</sup>, dazu Country-Cubes<sup>\*aw</sup> und Krautsalat<sup>\*11</sup>  
Dessert: Bananen

## Mittwoch

Gemüse – Frikadelle<sup>\*aw c</sup>  
dazu Tomatendip und Kartoffelpüree<sup>\*g</sup>  
Blattsalate mit Schnittlauch – Joghurtdressing  
Dessert: Kiwi

## Donnerstag

Maccheroni mit Tomatensauce<sup>\*aw, g</sup>  
Dessert: Clementinen

## Freitag

Lachs-Knusperportion<sup>\*aw</sup> mit heller Kräutersauce<sup>\*aw, g</sup>  
dazu Langkornreis und Gurkensalat  
Dessert: Birne

### Allergene\* und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

\*Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf können weder ausgeschlossen noch ausgezeichnet werden.

a Glutenhaltiges Getreide (aw Weizen, ar Roggen, ag Gerste, ah Hafer, ad Dinkel, ak Kamut, ay Hybridstämme) b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Soja (und Soja-Produkte) g Milch (einschließlich Laktose) h Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, u.a.) i Sellerie j Senf k Sesam l Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben m Lupinen n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 mit Zucker und Süßungsmitteln 12 mit Zuckeraustauschstoffen
--	--