

Essensplan OGS Kastanienschule

22.04. – 26.04.2024

Montag

Piccata Milanese ^{aw, c, g*} Hähnchen in Ei-Parmesankruste
dazu Tomatensauce und Gabelspaghetti ^{aw*}
Dessert: Apfel oder Erdbeerjoghurt ^{g*}

Dienstag

Vegetarische Schnitzel ^{aw, ah, c g*} mit Rahmsauce ^{aw, g, g, c*}
dazu Spätzle ^{aw, c*} und Blattsalate mit Essig-Öldressing
Dessert: Apfel

Mittwoch

Fusilli (Nudeln) „Bolognese“ ^{aw*} mit Tomatenhackfleischsauce ^(Rind)
Parmesankäse und Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{g*}
Dessert: Apfelmus ^{3, 11*}

Donnerstag

Kaiserschmarren ^{aw, c, g*}
dazu Apfelmus ^{3, 11*}
Dessert: Grießpudding ^{aw, g*}

Freitag

Gebratene Geflügelbällchen ^{aw, c, g*} mit Geflügelsauce ^{aw*}
dazu Erbsen und Farfalle-Nudeln ^{aw*}
Dessert: Kiwi

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