



# Essensplan 01.12 – 05.12



Förderverein der Hostatoshule  
in Frankfurt am Main e.V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 <p>Spaghetti mit Rinderbolognese und Käse (f a a8 g a1)</p>	 <p>Putenschnitzel mit Reis und Erbsengemüse in heller Soße (g a a1 i)</p>	 <p>Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kräuterquark</p>	 <p>Frankfurter Grüne Soße mit Kartoffeln und Eiern (g)</p>	 <p>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade (2 n c j a8 g d)</p>
	 jeden Tag: <b>Buchstaben</b> suppe 				
vegetarische Alternative	 <p>Spaghetti mit veganer Bolognese und Käse (▽ f a a8 g a1)</p>	 <p>Gemüsedinos mit Reis und Erbsengemüse in heller Soße (g a i c k a2 a1 a8)</p>			 <p>Kartoffelpüree und hausgemachter Remoulade (2 c j a8 g a1)</p>
Dessert		 <p>Lebkuchen</p>	 <p>Pudding</p>	 <p>Schokoriegel</p>	 <p>Fruchtschnitte</p>

## Allergene Inhaltsstoffe

**A** Gluten  
**A4** Hafer  
**C** Eier  
**f** Soja  
**g1** Milcheiweiß  
**a1** Weizen  
**a8** Hybridstämme (Gluten)  
**d** Fisch  
**g** Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

## Zusatzstoffe

**1** mit Farbstoffen  
**2** mit Konservierungsstoffen  
**3** mit Antioxidationsmitteln

**8** mit Phosphat  
**15** Nitrat/Nitrit  
 ☼ unter Schutzatmosphäre verpackt

♦ Halal  
 Laktose

## Eigenschaften

▽ Vegetarisch  
 Geflügel

Zusatzinformation bezgl. Kreuzkontamination: In diesem Betrieb werden die folgenden Allergene verarbeitet: Glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Eier Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam.

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an

anfrage@werskueche@ffm.de