



Essensplan 01.12 - 05.12



Förderverein der Hostatorschule
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: Buchstabensuppe				
vegetarische Alternative	 <p>Spaghetti mit veganer Bolognese und Käse (V 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

1 mit Farbstoffen
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmitteln

8 mit Phosphat
15 Nitrat/Nitrit
o unter Schutzatmosphäre verpackt

♦ Halal
Laktose

Eigenschaften

V 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.
anfrage@werskueche@ffm.de

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an