



Essensplan 02.02 - 06.02



Förderverein der Hostatorschule
in Frankfurt am Main e. V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 Kartoffeltaschen Frischkäsefüllung & Sahnesoße (ig)	 Chicken Nuggets mit Kartoffelecken und Ketchup (8 a i g a1 a8)	 Geflügelfrikadellen mit Möhrengemüse und Sahnesoße (f i c j a8 g a1)	 Chili sin Carne (nicht scharf) mit Mehrkornbrötchen (V f a3 k a4 a8 a2 a1)	 Couscous mit Tomatensoße und Naturjoghurt (i a a8 g a1)
	jeden Tag: Buchstabensuppe				
vegetarische Alternative		 Vegane Nuggets mit Kartoffelecken und Ketchup (a8 a1)	 Gemüsebällchen mit Möhrengemüse und Sahnesoße (f a3 g a a1 i f a8)		
Dessert	 Doppelkekse	 Müsliriegel	 Waffeln	 Haferkekse	 Joghurt mit Müsli & Honig

Allergene Inhaltsstoffe

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

i Sellerie

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen 8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen 15 Nitrat/Nitrit
3 mit Antioxidationsmitteln ☀ unter Schutzatmosphäre verpackt

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