



# Essensplan 08.12 - 12.12



Förderverein der Hostatorschule  
in Frankfurt am Main e. V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 Penne mit Tomatensoße	 Chicken Nuggets mit Kartoffelecken und Ketchup (8 a i g a1)	 Geflügelfrikadellen mit Möhrengemüse und Sahnesoße (f i c j a8 g a1)	 Mildes Chili sin Carne mit Brötchen (V f a3 k a4 a8 a2 a1)	 Couscous mit Tomatensoße und Naturjoghurt (i a a8 g a1)
vegetarische Alternative		 Vegane Nuggets mit Kartoffelecken und Ketchup (a8 a1)	 Gemüsebällchen mit Möhrengemüse und Sahnesoße (f a3 g a a1 i f a8)		
Dessert	 Maiswaffeln	 Spekulatius	 Fruchtjoghurts	 Lebkuchen	 Zwieback

## 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

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.  
anfrage@werskueche@ffm.de

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an