



Essensplan 09.02 - 13.02



Förderverein der Hostatorschule
in Frankfurt am Main e.V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 <p>Schupfnudeln mit Champignonrahmsoße mit Putengeschnetzeltes (a8 g a1)</p>	 <p>Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße (V 3 c g a a1 a8)</p>	 <p>Hähnchencurry mit Kaisergemüse und Langkornreis (i g a a1)</p>	 <p>Spinatlasagne (c g a a1 i a8)</p>	 <p>Pizza Salami (♦ 231 g a a8 a1)</p>
vegetarische Alternative	 <p>Schupfnudeln mit Champignon- Rahmsoße (a8 g a1)</p>				 <p>Pizza Margherita (♦ g a a8 a1)</p>
Dessert	 <p>Apfelmus mit Butterkeksen</p>	 <p>Schokoriegel</p>	 <p>Milchreis</p>	 <p>Eis</p>	 <p>Haselnusschnitte</p>

Allergene Inhaltsstoffe

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

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

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

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an