



Essensplan 13.04 – 17.04



Förderverein der Hostatoshule
in Frankfurt am Main e.V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 Penne mit Tomatensoße und Feta (i a8 g a1)	 Kartoffelpuffer mit Kräuterquark & Apfelmus (∇ 3 c a g a1)	 Köttbullar mit Kartoffelpüree und Rahmsoße (3 c g a a1 i j f)	 Lasagne Rinderbolognese (i c a8 g a1)	 Seefischilet mit Kartoffelecken und Remoulade (2 c j a8 d a1)
 jeden Tag: Buchstaben suppe 					
vegetarische Alternative			 Gemüsebällchen mit Kartoffelpüree & Rahmsoße (⊗ a3 g a a1 f a8)	 Lasagne mit veganer Bolognese (i c f a8 g a1)	 vegane Vischstäbchen mit Kartoffelecken und Remoulade (2 c j a8 a1)
Dessert	 Zwieback	 Fruchtschnitten	 Hafergebäck	 Fruchtjoghurts	 Knäckebrot mit Frischkäse

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