



# Essensplan 19.01 - 23.01



Förderverein der Hostatorschule  
in Frankfurt am Main e. V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	<p>Penne mit veganer Bolognese und Käse (V f a a8 g a1)</p>	<p>Putenschnitzel mit Rösti Taler und Kräuterquark (g d a g1 a1)</p>	<p>Geflügelfrikadellen mit Reis und Brokkoli in Soße (c j g a g1 a1 i a8)</p>	<p>Gnocchi mit Spinatsahnesoße (g a g1 a1 i a8)</p>	<p>Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (V 3 c g a a1 a8)</p>
	jeden Tag: <b>Buchstabensuppe</b>				
vegetarische Alternative		<p>veget. Schnitzel mit Rösti und Kräuterquark (g d a g1 a1 c a4 a8)</p>	<p>Quinoa Bratlinge mit Reis und Brokkoli in Soße (c j g a g1 a1 i)</p>		
Dessert	<p>Milchbrötchen</p>	<p>Fruchtjoghurt</p>	<p>Obst und Kekse</p>	<p>Zitronenkuchen</p>	<p>Fruchtschnitte</p>

**Allergene Inhaltsstoffe**

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

**i Sellerie**

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@wersueche@ffm.de

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an