



Essensplan 19.01 – 23.01



Förderverein der Hostatoschule
in Frankfurt am Main e.V.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise	 <p>Penne mit veganer Bolognese und Käse (▽ 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 (▽ 3 c g a a1 a8)</p>
	 jeden Tag: Buchstabensuppe 				
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
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