








# H4K NV von WK 160 Hostatoschule (T7/X)

09.09.2024 - 13.09.2024

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Kreuzkontamination bzw. Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. In diesem Betrieb werden die folgenden Allergene verarbeitet: Getreideprodukte (Glutenhaltig), Fisch, Krebstiere, Schwefeldioxide und Sulfite, Sellerie, Milch und Laktose, Sesamsamen, Nüsse, Erdnüsse, Eier, Lupinen, Senf, Soja, Weichtiere

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeisen	<b>Spaghetti mit Ratatouille-Tomatensoße und Käse</b> a a8 g a1 	<b>Putenschnitzel mit Reis und Rahmsoße</b> g a a1 	<b>Kartoffelauflauf mit Fit Mix Gemüse</b> g a a1 	<b>Frankfurter Grüne Soße mit Kartoffeln und Eiern</b> c g 	<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und hausgemachter Remoulade</b> c j a8 g d a1 
Hauptspeisen Vegetarisch		<b>Gemüsedinos mit Reis und Rahmsoße</b> g a i c k a2 a1 a8 			<b>Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und hausgemachter Remoulade</b> c j a8 g a1 

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a1 Weizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam

## Eigenschaften

- ☼ unter Schutzatmosphäre verpackt

Basmatireis und Küchensahne sind aus Öko-Ursprung. Weitere Anfragen zu variierenden Bio Zutaten an [anfrage@wolkenbruch-hits4kids.de](mailto:anfrage@wolkenbruch-hits4kids.de).



BIO Zertifiziert DE-ÖKO-006



# H4K NV von WK 160 Hostatoschule (T7/X)

16.09.2024 - 20.09.2024

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Kreuzkontamination bzw. Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. In diesem Betrieb werden die folgenden Allergene verarbeitet: Getreideprodukte (Glutenhaltig), Fisch, Krebstiere, Schwefeldioxide und Sulfite, Sellerie, Milch und Laktose, Sesamsamen, Nüsse, Erdnüsse, Eier, Lupinen, Senf, Soja, Weichtiere

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeisen	<b>Spätzle mit Rahmsoße</b> ca8 g a a1 	<b>Chicken Nuggets mit Kartoffelecken und hausgem. Ketchup</b> 8 a i g a1 	<b>Chili sin Carne (nicht scharf) mit Mehrkornbrötchen</b> ∇ f a3 ka4 a8 a2 a1 	<b>Geflügelfrikadellen mit Möhrengemüse mit Kartoffeln und Bratensoße</b> j cja8 g a1 	<b>Couscous mit Tomatensoße und Naturjoghurt</b> ia a8 g a1 
Hauptspeisen Vegetarisch		<b>Vegane Nuggets mit Kartoffelecken und Ketchup</b> a8 a1 		<b>Gemüsebällchen mit Möhrengemüse mit Kartoffeln und Bratensoße</b> j a3 g a a1 f a8 	

## Allergene Inhaltsstoffe

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| a Gluten                   | a1 Weizen                |
| a2 Roggen                  | a3 Gerste (Malz)         |
| a4 Hafer                   | a8 Hybridstämme (Gluten) |
| c Eier                     | f Soja                   |
| g Milch und Milchzeugnisse | i Sellerie               |
| j Senf                     | k Sesam                  |

## Zusatzstoffe

- 8 mit Phosphat

## Eigenschaften

- j Laktose ∇ Vegetarisch

Basmatireis und Küchensahne sind aus Öko-Ursprung. Weitere Anfragen zu variierenden Bio Zutaten an [anfrage@wolkenbruch-hits4kids.de](mailto:anfrage@wolkenbruch-hits4kids.de).



BIO Zertifiziert DE-ÖKO-006

