Speiseplan

Woche vom 04.07.16 **bis** 08.07.16

NETZWERK e.V.
Soziale Dienste und Ökologische Bildung

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln (a) mit vegetarischer Tomatensoße und geriebenen Käse (g) Obst Tomaten-Mais-Gurken Salat und Paprikadressing Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien werden individuelle Ersatzprodukte bereitgestellt.	Rotbarschfilet (d) mit Zitronensoße, Ofenkartoffel und Salat mit Kräuterdressing Obst Vegetarisch: Kartoffeltaschen Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien werden individuelle Ersatzprodukte bereitgestellt.	Hühnerfrikassee (a,c,f,i,g) mit Reis und Salat mit Honig-Senfdressing (j) Obst Vegetarisch: Gemüsefrikassee Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien werden individuelle Ersatzprodukte bereitgestellt.	Salzkartoffeln mit Spinat (g) und Rührei Dazu Salat mit Vinaigrette Obst Wunschnachtisch Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien werden individuelle Ersatzprodukte bereitgestellt.	Wunschessen Obst Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien werden individuelle Ersatzprodukte bereitgestellt.

Zusatzstoffe

1	Mit Farbstoff
2	Mit Konservierungsstoff
2.1	Mit Nitritpökelsalz
2.2	Mit Nitrat
2.3	Mit Nitratpökelsalz und Nitrat
3	Mit Antidoxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwarzt
7	Gewachst
8	Mit Phosphat
9	Süßungsmittel(n)
10	Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
11	Enthält eine Phenylalaninquelle
12	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnuss
f	Soja
g	Milch
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesamsamen
l	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg
m	Lupine
n	Weichtiere