

Essensplan für die OGS der Ferdinand-Heye-Schule



Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.10.-05.10.2018	Erseneintopf (G1) mit Wursteinlage (1,2,12,SL,SO) und Brot	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße(ML,G1) dazu Reis und Salat	Tag der deutschen Einheit	Gemüseragout(ML, G1) mit Curryreis und Salat	Fischstäbchen (FI, G1, EI) mit Kartoffelpüree (ML) dazu Rahmspinat (ML)
	Obst				Überraschung
08.10.-12.10.2018	Nudeln (G1) mit Carbonarasoße (1,2,9,12, ML, G1)	Putengeschnetzeltes türk. Art (G1) dazu Bulgur (G1)	Hühnerfrikasse (ML, G1) mit Gemüse und Curryreis	Penne (G1) mit Bolognesesoße (Rind) dazu gemischten Salat	schulfrei
	Obst		Fruchtjoghurt (ML)		
15.10.-19.10.2018	Nudeln (G1) mit Gulaschsoße (Pute)	Lunchpaket	Hähnchen-Nuggets (G1, 9) mit Süß-Sauer Soße und Risi-Bisi	Lunchpakete	Nudeln (G1) mit Thunfisch-Sahnesoße (ML)
	Obst		Straciatellaquark (ML)		Überraschung
29.10.-02.11.2018	Nudelmix (G1) mit Tomaten-Mozzarellasoße (ML)	Hähnchengeschnetzeltes (ML) mit Reis und Erbsengemüse	Kartoffelgratin (ML) mit Möhrensalat	Allerheiligen	Seelachsfilet-Würfel (FI) in Zitronen-Dill-Soße (G1, ML) dazu Salzkartoffeln
	Obst		Himbeerjoghurt (ML)		Überraschung

Liste aller Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Farbstoff, 6) geschwefelt
7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat, 10) mit Milcheiweiß, 11) mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12) mit Nitrit Pökelsalz

G1) Gluten haltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Weizenmalz, G2) Gluten haltiges Getreide - Roggen

G3) Gluten haltiges Getreide - Gerste, G4) Gluten haltiges Getreide - Hafer, G5) Gluten haltiges Getreide - Grünkern

G6) Gluten haltiges Getreide - Dinkel, G7) Gluten haltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9) Gluten haltiges Getreide - Triticale

KT) Krebstiere **, EI) Eier**, FL) Fische**, EN) Erdnüsse, SO) Sojabohnen**, ML) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

SF1) Schalenfrüchte - Mandeln, SF2) Schalenfrüchte - Haselnüsse, SF3) Schalenfrüchte - Walnüsse, SF4) Schalenfrüchte - Cashew Nüsse

SF5) Schalenfrüchte - Pekannüsse, SF6) Schalenfrüchte - Paranüsse, SF7) Schalenfrüchte - Pistazien, SF8) Schalenfrüchte - Macadamia

SL) Sellerie**, SE) Senf**, SM) Sesamsamen**, SU) Schwefeldioxid und Sulphite, LU) Lupinen**, WT) Weichtiere**

** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da in der handwerklich arbeitenden Küche unserer Caterers alle Allergene verwendet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden!