

Essensplan für die OGS der Ferdinand-Heye-Schule



Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.20-07.02.20	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Mais, Möhren, dazu Butterreis	Hähnchenschnitzel natur, dazu Kaisergemüse und Bulgur	Nudeln mit Bolognesesoße, dazu Salat	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
10.02.20-14.02.20	Ravioli mit Käse-Sahnesoße	Hähnchennuggets mit süß-saurer Soße, dazu Reis	Ofenkartoffeln mit SourCream, dazu Rohkost	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Bulgur mit Beilagensalat	Seelachs in Reispoppanade, Zitronensoße und Salzkartoffeln
					Donuts
17.02.20-21.02.20	Kürbiscremesuppe, dazu Fladenbrot	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch, dazu Rotkohl und Bulgur	Hackfleischbällchen in Tomatensoße, dazu Reis mit Salat	Nudeln mit Thunfisch-Sahnesoße
24.02.20-28.02.20	Rosenmontag geschlossen	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße	Hähnchennuggets mit süß-saurer Soße, dazu Risi-Bisi	Lasagne mit Beilagensalat	Fischnuggets mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
					Wackelpudding

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!