

Menüplan 40. KW

30.09.2024 – 02.10.2024

Anne-Frank-Schule Molbergen

| | Menü | Dessert |
|-------------------|--|--------------------------------|
| Montag | Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu Reis (2,4,8,11,e,f,i,j) | Pudding (siehe Becheraufdruck) |
| | | |
| Dienstag | Rindfleischsuppe dazu Brot (4,11,a,c,i) | Pudding (siehe Becheraufdruck) |
| | | |
| Mittwoch | Schnitzel dazu Paprikasoße, Bratkartoffeln und Salat (1,2,4,7,8,a,c,i,j) | Pudding (siehe Becheraufdruck) |
| | | |
| Donnerstag | Feiertag | |

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffe, 2. mit Konservierungsstoffe, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacks-Verstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß (bei FleischerErzeugnissen, 9. koffeinhaltig, 10. Chinin haltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. gewachst

Allergene:

a. glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische, e. Erdnüsse, f. Soja(bohnen), g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulphite, m. Lupinen, n. Weichtier