

Unser Menü für die Woche vom 17.08.26 – 21.08.26

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Penne mit Spinat-Feta Soße (a,1g)	Putenschnitzel mit gemischten Gemüse und Backkartoffeln (8,a1,g)	Würstchengulasch mit Reis (8,g)	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat (8,a1,c,d,g)
Zu jedem Menü gibt es Rohkost (Obst, Gemüse oder Salat nach Saison) und ein Dessert (g).			

Das Essen wird zubereitet von der Baumhaus Werkstatt Küche in Oldenburg.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 13) gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Weichtiere

Glutenhaltiges Getreide:

a1) Weizen a2) Roggen a3) Dinkel a4) Gerste a5) Grünkern a6) Emmer a7) Einkorn a8) Kamut

