

2. F.W

Schule: _____

Anzahl der Kinder: _____
 Anzahl Allergiker: _____
 Anzahl Vegetarier: _____

Fraiche Cuisine



Vom 22.04.2025 bis 25.04.2024 KW: 17
Schul-Osterferien

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Gemischter Salat ² (Eisberg, Paprika, Gurken, Mais)	Rohkost	Tomatensalat	Rohkost
Hauptgericht 1		Spaghetti ^a Bolognese ^d und Reibekäse ^e	Hähnchen-Streifen in Curry-Soße ^d und Reis	Cheeseburger ^{ae} mit Wedges	Gyros-Pita mit Tzaziki ^e und Kraussalat
Hauptgericht 2		Spaghetti ^a mit Tomatensoße und Reibekäse ^e	Pfannkuchen ^{albe} , Zimt&Zucker, Apfelsmus ^l	Veggi Burger ^a mit Wedges	Kartoffelaschen ^e mit Frischkäsefüllung und Kräuterquark ^e und Gemüse
Nachspeise		Frisches Obst	Stracciatella-Joghurt ^e	Frisches Obst	Erdbeer-Creme ^e
Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.					
Änderungen vorbehalten!					
<p>Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein</p>					
<p>Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezeptgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Auszählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Änderungen vorbehalten!</p>					

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milchweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel
 a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als Weizen) az Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln | 2 Haselnüsse | 3 Walnüsse |
 g Seltene | h Senf | i Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krustentiere | z Schwefeldioxid und Sulphite