



Ev. Kindertagesstätte Bockenheim

Mittagessen vom 21.11.2022 - 25.11.2022



Zusatzstoffe Allergene



Montag *Seelachsfilet "Müllerin" mit Zitrone*
21.11.2022 *Dampfkartoffeln, sowie*
Endiviensalat - Essig/Öl-Marinade
Dessert: Vanillepudding

A1, D



Dienstag *Backofenkartoffeln mit*
22.11.2022 *Kräuterquark, sowie*
Gurken- und Paprikasticks
Dessert: Eis

G



Mittwoch *Hähnchenragout in*
23.11.2022 *Tomatensahne mit*
Erbsen und Parboiled Reis
Dessert: Heidelbeergrütze mit
Vanillesoße

G



Donnerstag *Rotes Linsengemüse auf*
24.11.2022 *Spätzle, dazu*
Eisbergsalat mit Karottenstreifen,
Mais in Essig/Öl Dressing
Dessert: Orangen-Joghurt

G



Freitag *Vollkornspaghetti mit*
25.11.2022 *fruchtiger Tomatensoße*
geriebenem Käse, sowie
Gurken-Dill-Salat
Dessert: Apfelkuchen

F



G



A1, C

Guten Appetit wünschen A. Fuhrmann und S. Keth
Änderungen sind vorbehalten

G



A1

A1

G

A1, C, G

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kennzeichnung von Hauptallergenen

1. "mit Farbstoff"
2. "mit Konservierungsstoff"/ "konserviert"
3. "mit Antioxidationsmittel"
4. "mit Nitratpökelsalz" / "mit Nitrat" / "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"
5. "mit Geschmacksverstärker"
6. "geschwärzt" "geschwefelt"
7. "gewachst"
8. "mit Phosphat"
9. "mit Süßungsmittel(n)" / "auf der Grundlage von..."(hier bei Tafelsüßen)
10. "enthält eine Phenylalaninquelle"
11. "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"

- | | | | |
|----|---|----|---|
| A | Glutenhaltiges Getreide | H | Schalenfrüchte |
| A1 | Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) | H1 | Mandeln |
| A2 | Roggen | H2 | Haselnuss |
| A3 | Hafer | H3 | Walnuss |
| A4 | Gerste | H4 | Pistazie |
| B | Krebstiere | H5 | Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss |
| C | Eier | I | Sellerie |
| D | Fisch | J | Senf |
| E | Erdnüsse | K | Sesamsamen |
| F | Soja | L | Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10mg pro Liter oder Kilogramm) |
| G | Milch (einschließlich Laktose) | M | Süßlupinen |
| | | N | Mollusken (Weichtiere wie Schnecken) |

