

Unser Menü für die Woche vom

05.10.26 – 09.10.26

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tomatensuppe mit Reis und Gemüsebällchen (a1,g)	Nudeln mit Gemüse und Soße (a1,g)	Geflügelfrikadelle mit Backkartoffeln und Dip (8,a1,g)	Milchreis mit Apfelmus (8,a1,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

