

ABGABE BIS DIENSTAG!!!

Name: _____

GS WKS Barzahlung Überweisung

Förderverein der Grundschule Hohenlockstedt e. V.

DE68 2019 0109 0007 0277 31

Bitte bei der Zahlung IMMER die gebuchte KALENDERWOCHE angeben!

KW 28
08. – 12.07.2024

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 08.07.2024
A	Chili con carne (Rind) mit Reis und Creme Fraiche (A, I)
B	Penne mit Spinat-Käsesauce (A, C, G, I)
	Dienstag, 09.07.2024
A	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Reis (A, C, G, I)
B	Blumenkohl, mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln (A, C, G, I)
	Mittwoch, 10.07.2024
A	Schweinebraten mit Mini Möhren und Salzkartoffeln (I)
B	Gemüsebratlinge, Mini Möhren, Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln (A, C, G, I)
	Donnerstag, 11.07.2024
A	Geflügelschnitzel, Rahmsauce, Erbsen und Salzkartoffeln (A, C, G, I)
B	Kartoffel-Frischkäse Taschen, Eisberg-Mandarinensalat, Baguette (A, C, G)
	Freitag, 12.07.2024
A	Kartoffel-Brokkoli Suppe, Brot(A, G, I, J)
B	

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenhaltiges Getreide / Weizen, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.
Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.