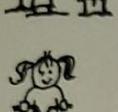


Ev. Kindertagesstätte Bockenheim

Mittagessen vom 03.06.2024 - 07.06.2024

Zusatzstoffe Allergene

	Montag 03.06.2024	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Blattsalat Nachtisch: Vanillepudding	G G
	Dienstag 04.06.2024	Vollkornnudeln mit Karotten-Tomatensoße, sowie Rohkoststicks Nachtisch: Joghurt mit Kirschen	A1 G
	Mittwoch 05.06.2024	Dampfkartoffeln mit paniertem Fisch und Gurkensalat Nachtisch: Apfel Crumble	D; A1, C A1
	Donnerstag 06.06.2024	Hühnerfrikassee mit Parboiled Reis und dazu Rote Bete Nachtisch: Erdbeerquark	A1, G G
	Freitag 07.06.2024	Tomatencremesuppe, Croutons, sowie frisches Brot mit Frischkäse Nachtisch: Marmorkuchen	A1 A1; G A1, C, G

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

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"

Kennzeichnung von Hauptallergenen

- | | |
|--|--|
| 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) |