

Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Putenschnitzel in Rahmsauce Kräuterkartoffel gem. Salat 11,a,g,i vegetarische Alternative	Schlemmer Filet "Bordelais" Dillschaumsauce Kartoffeln Mischsalat a,d,g,i vegetarische Alternative	Fleischpflanzerl (mit Schwein) Rahmsauce Petersilienkartoffel Kohlrabigemüse 5,10,a,c vegetarische Alternative	Feiertag	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Tomatensugo Parmesan Mischsalat 6,11,a,c,g,g,i
Nachspeise	einrichtungs- spezifisch	einrichtungs- spezifisch	einrichtungs- spezifisch		einrichtungs- spezifisch
Woche vom 30.09.-04.10.2024					

Die Montessorischule und der Kindergarten Hollerstauden werden durch das Klinikum Ingolstadt beliefert. Dieser Speiseplan gilt vorbehaltlich Lieferengpässen. Bei Fragen zum Thema Essen wenden Sie sich bitte an die Leitung vor Ort oder per E-Mail an bestellung@pz-in.de

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n
Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.