

ESS | PLAN 01.04. – 05.04.2024

# VEGETARISCHE ERGÄNZUNGSKARTE FÜR ALLERGIKER UND KINDER MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN (GLUTEN UND LAKTOSE FREI)

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

<b>Montag,</b>	<b>01.04.</b>	<b>Ostermontag</b>
<b>Dienstag,</b>	<b>02.04.</b>	Kürbisbratling mit Schnittlauchsauce, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln
<b>Mittwoch,</b>	<b>03.04.</b>	Vegetarische Bällchen mit Erbsen-Reis (Bio Reis) und kalten Dip, dazu Rohkost
<b>Donnerstag,</b>	<b>04.04.</b>	Pasta <sup>(a1)</sup> mit Gemüsebolognese <sup>[i]</sup> und Reibekäse <sup>(g)</sup> , als Nachtisch Obst
<b>Freitag,</b>	<b>05.04.</b>	Pasta mit Tomatensauce, dazu Reibekäse und Salat



**Änderungen vorbehalten**

**Allergenkennzeichnung :**

- (a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut  
 (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere  
 (h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecanüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

**Zusatzstoffe:**

- (1) mit Farbstoffe (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Erbsen, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



\*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



**Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK**