

ESS | PLAN 25.11. – 29.11.2024

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

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

- Montag, 25.11.** Gemüsenuggets<sup>(i)</sup> mit Dillsauce, dazu Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffeln
- Dienstag, 26.11.** Chili sin Carne<sup>(i)</sup> mit Soja Schnitzel<sup>(f)</sup> (Bio Soja) Mais, Paprika und roten Bohnen, dazu ein Brötchen, zum Nachtisch Obst
- Mittwoch, 27.11.** Pasta „al Pomodoro“ mit geriebenem Käse und Rohkost
- Donnerstag, 28.11.** Gemüsetaler<sup>(i)</sup> mit Basilikumsoße, dazu Reis (Bio Reis), zum Nachtisch Naturjoghurt
- Freitag, 29.11.** Nudeln mit Gemüsebolognese<sup>(i)</sup>, dazu Reibekäse und Karottensalat



## 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, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



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



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