

Altena Menu September 2021			Allergenen
Do	2	Gehaktbrood met Provençaalse saus, wortel en erwten en Zuiderse krieltjes	1,3,7,9,10,12
Vrij	3	Sliptongetjes met vissausje, groene boontjes en spinaziepuree	1,3,4,7,9,10,12,13,14
Ma	6	Gebakken hamburger met vleessausje ,knolselderblokjes en groentepuree	1,3,7,9,10,12
Di	7	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas.	1,3,7,9,10,12
Do	9	Varkenshaasje met natuursausje, snijboontjes en gratinaardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Vrij	10	Gebakken zalmfilet met broccoliroosjes, een curry-kokossausje en rijst	1,3,4,7,9,10,12,13,14
Ma	13	Gebakken braadworst met vleesjus, gestoofde wortel, gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Di	14	Pasta met kippenblokjes, groene groentjes, champignons en parmezan	1,3,7,9,10,12
Do	16	Witloof in de oven met ham, kaassaus en gekookte aardappel	1,3,7,9,10,12
Vrij	17	Heekhaasje met garnalensausje, gepofte kerstomaatjes en peterseliepuree	1,3,4,7,9,10,12,13,14
Ma	20	Merguezworstje met Zuiders sausje, groentjes en gratin	1,3,7,9,10,12
Di	21	Vegetarische pasta met courgette, paprika, mozzarella en basilicum	1,3,7,9,10,12
Do	23	Gehaktballetjes met selder in tomatensaus en gekookte aardappel	1,3,7,9,10,12
Vrij	24	Fishsticks met tartaar, ketchup, erwten en puree	1,3,4,7,9,10,12,13,14
Ma	27	Gebakken kipfilet met kippenjus, wortelblokjes en gratinaardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Di	28	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12
Do	30	Chipolatta met vleessaus, bloemkool in béchamel en gekookte aardappel	1,3,7,9,10,12

Informatie over de gewijzigde wetgeving in verband met het verstrekken van voedselinformatie



Op 13 december 2014 wordt een nieuwe verordening van de EU van kracht over het verstrekken van voedselinformatie aan consumenten: in de 'Verordening Voedselinformatie' gaat het vooral over het vermelden van allergenen.

Allergenenvermelding voor voorverpakte producten - de 14 allergenen die moeten worden vermeld:

1. Glutenbevattende granen,
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
3. Eieren en producten op basis van ei
4. Vis en producten op basis van vis
5. Pinda's en producten op basis van pinda's
6. Soja en producten op basis van soja
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)
8. Noten en producten op basis van noten
9. Selderij en producten op basis van selderij
10. Mosterd en producten op basis van mosterd
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten
13. Lupine en producten op basis van lupine
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren