

Altena Menu September 2020

Allergenen

Di	1 Sept	GEEN WARM ETEN	
Do	3 Sept	Gehaktballetjes met Luikse stroopsaus, knolselderblokjes en puree	1,3,7,9,10,12
Vrij	4 Sept	Vispannetje met verschillende visjes en preipuree	1,2,3,4,7,9,10,12
Ma	7 Sept	Chipolattaworstje met vleesjus, witte kool in Béchamelsaus en gekookte aardappel	1,3,7,9,12
Di	8 Sept	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12
Do	10 Sept	Varkenshaasje met vleessaus, gestoofde wortel en wortelpuree	1,3,7,9,10,12
Vrij	11 Sept	Gegratineerd Kabeljauwhaasje met garnalensausje, seizoensgroenten en puree	1,2,3,4,7,9,10,12
Ma	14 Sept	Varkensgebraad met roomsausje, wortel en erwtjes en gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Di	15 Sept	Vegetarische pasta met groene groentjes, champignons en Parmezan	1,3,7,9,10,12
Do	17 Sept	Cassoulet met witte bonen, braadworst en Mediteraanse krieltjes	1,3,7,9,10,12
Vrij	18 Sept	Tongrolletjes Véronique met druifjes, groene boontjes en puree	1,2,3,4,7,9,10,12
Ma	21 Sept	Gebakken kipfilet met Provençaalse groentensaus en rijst	1,3,7,9,10,12
Di	22 Sept	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12
Do	24 Sept	Vol au vent met koekje, fris slaatje en puree	1,3,7,9,10,12
Vrij	25 Sept	Gebakken zalmfilet met een zacht kokos-currysausje, gewokte groentjes en rijst	1,2,3,4,6,7,9,10,12
Ma	28 Sept	Kalfsblanquette met gestoofde worteltjes en gratinaardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Di	29 Sept	Gebakken kipfilet met broccoli in kaassaus en pasta	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. Zwaveloxide en sulfieten
13. Lupine en producten op basis van lupine
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren