

Altena Menu Oktober 2020			Allergenen
Do	1	Gebakken Kipfilet met appelmoes en aardappeltjes	1,3,7,9,10,12,13
Vrij	2	Tongrolletjes in een wit sausje met preipuree	1,2,3,4,7,9,10,12,13
Ma	5	Stoofpotje van kip met gestoofde wortel en rijst	1,3,7,9,10,12,13
Di	6	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12,13
Do	8	Chipolattaworstje met witte kool in Béchamelsaus en aardappeltjes	1,3,7,9,10,12,13
Vrij	9	Fishsticks met tartaarsaus en ketchup, erwtes en puree	1,2,3,4,7,9,10,12,13
Ma	12	Gebakken braadworst met rode kool, appel en gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12,13
Di	13	Pasta Boscaiola met gehaktballetjes, groene groentjes, champignons en kruidenkaas	1,3,7,9,10,12,13
Do	15	Gebakken kipfilet met broccoli en gratin aardappeltjes	1,3,7,9,10,12,13
Vrij	16	Schelvishaasje met groene boontjes en puree	1,2,3,4,7,9,10,12,13
Ma	19	Gebakken hamburger met ajuinsausje, knolselderblokjes en andijviepuree	1,3,7,9,10,12,13
Di	20	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12,13
Do	22	Gehaktballetjes met warme kriekjes en gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12,13
Vrij	23	Gebakken zalmfilet met wortel, broccoli en champignons, een curry-kokossausje en rijst	1,2,3,4,7,9,10,12,13
Ma	26	Gehaktbrood met selder in tomatensaus en puree	1,3,7,9,10,12,13
Di	27	Vegetarische pasta met courgette, paprika, mozzarella en basilicum	1,3,7,9,10,12,13
Do	29	Varkensgebraad met geroosterde pompoenblokjes en knolselderstoemp	1,3,7,9,10,12,13
Vrij	30	Vlaswijtingfilet met vissausje, erwtes, boontjes en wortelpuree	1,3,7,9,10,12,13

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