

Altena Menu Januari 2021 Allergenen

Ma	4 Jan	Gebakken Kipfilet met champignonroomsaus, groene boontjes en gratin	1,3,7,9,10,12
Di	5 Jan	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12
Do	6 Jan	Belgisch Stoofvlees met worteltjes en erwtes en gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Vrij	7 Jan	Gebakken Zalmfilet met broccoliroosjes en spinaziepuree	1,2,3,4,7,9,10,12
Ma	11 Jan	Gebakken braadworst met braadjus, erwtes- en wortelpuree met gebakken ui	1,3,7,9,10,12
Di	12 Jan	Wok met kippereepjes, kokossausje, wokgroentjes en basmati rijst	1,3,7,9,10,12
Do	14 Jan	Gebakken hamburger met jagersaus en andijviepuree	1,3,7,9,10,12
Vrij	15 Jan	Fishsticks met ketchup en verse tartaar en broccolipuree	1,2,3,4,7,9,10,12
Ma	18 Jan	Gebakken kipfilet met appelmoes en gekookte aardappel	1,3,7,9,10,12
Di	19 Jan	Vegetarische pasta met champignons, spinazie, ricotta en parmezan	1,3,7,9,10,12
Do	21 Jan	Gehaktballetjes in tomatensaus met selder en gekookte aardappeltjes	1,3,7,9,10,12
Vrij	22 Jan	Kabeljauwhaasje met witte saus, knolselderblokjes en puree	1,3,7,9,10,12
Ma	25 Jan	Gebakken chipolatta met rode kool en appel en gebakken aardappeltjes	
Di	26 Jan	Spaghetti Bolognaise met geraspte kaas	1,3,7,9,10,12
Do	28 Jan	Hongaarse Goulash met groentjes en rijst	1,3,7,9,10,12
Vrij	29 Jan	Schelvishaasje met gestoofde prei en preistoemp	1,2,3,4,7,9,10,12

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. Zwavel dioxide en sulfieten
13. Lupine en producten op basis van lupine
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren