



Speiseplan

Schule: _____

KW 4	Montag, 20.01.2020	Dienstag, 21.01.2020	Mittwoch, 22.01.2020	Donnerstag, 23.01.2020	Freitag, 24.01.2020
Menü 1	Pasta mit Käsesauce 1,7	Putengyros mit Kartoffel/Gurken Schmandsalat 1,7,9	Fischfilet mit Kartoffel/Gurken Schmandsalat 1,3,4,7,9	Nasi Goreng mit Geflügel 1,6,7	Kartoffelgratin mit Blattspinat und Käse überbacken 1,7
Menü 2	Spaghetti mit Tomatensauce 1,7	Vegetarische Kürbissuppe 1,7,9	Brokkoli Nuggets mit Salzkartoffeln und Remoulade 1,3,4,7,9	Nasi Goreng vegetarisch 1,6,7	Kartoffelgratin mit Karotten und Käse überbacken 1,7
Dessert/ Obst	Täglich bieten wir gesunde, leichte, leckere, frische und knackige Salate mit verschiedenen Dressings an Änderungen sind vorbehalten				
Rohkost	Unsere Salatdressings können folgende Allergenkezeichnung beinhalten: 3,4,7,10				

Bitte die gewünschte Menüanzahl in die rechte Spalte sowie oben Ihre Einrichtung eintragen. Mindestabnahme pro Tag und pro Essen 10 Portionen.

Bestellungen immer Freitags für die übernächste Woche per Fax: 040 2981 2575 oder per Telefon unter: 040 2981 2559. Herzlichen Dank!

Allergenkezeichnung > Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kezeichnungspflichtig:

01. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / 02. Krebstiere / 03. Eier / 04. Fisch / 05. Erdnüsse / 06. Soja / 07. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 08. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistiazie, Macadamia- und Queenslandnuss) / 09. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / 13. Lupinen / 14. Weichtiere.

Wir verarbeiten kein Schweinefleisch

