



Speiseplan

Schule: _____

KW 7	Montag,10.02.20	Dienstag,11.02.20	Mittwoch,12.02.20	Donnerstag,13.02.2020	Freitag,14.02.2020
Menü 1	Spaghetti Bolognese 1,7,9	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 1,7,9	Fischstäbchen mit Kartoffelstampf 1,4,7	Döner mit Geflügel dazu Krautsalat & Joghurtsauce 1,7	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener 1,7,9
Menü 2	Ratatouille mit Reis 1,7,9	Pilzfrikassee mit Erbsen und Reis 1,7,9	Kartoffel-Brokkoli Pfanne mit Käse überbacken 3	Döner mit Schafskäse dazu Krautsalat & Joghurtsauce 1,7	Grißpudding mit Kirschen oder Zimt und Zucker 1,3,7
Täglich bieten wir gesunde, leichte, leckere, frische und knackige Salate mit verschiedenen Dressings an Änderungen sind vorbehalten					
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

