



Speiseplan Schule:

KW 6	Montag,03.02.2020	Dienstag,04.02.2020	Mittwoch,05.02.2020	Donnerstag,06.02.2020	Freitag,07.02.2020
Menü 1	Pasta Carbonara 1,7	Rindergulasch mit Spätzle 1,7	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Petersiliensauce 1,4,7,9	Hähnchenschenkel mit mediterranen Gemüse dazu Reis 1,7	CousCous Kräuterschmand
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker 1,7	Pilzrahmpfanne mit Spätzle 1,7	Gemüserösti mit Kräuterquark 1,3,7	Kartoffel-Möhrenaufauf mit Käse überbacken 1,7	Rösti Kräuterschmand
	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

