



Speiseplan Schule: _____

KW 5	Montag,27.01.2020	Dienstag,28.01.2020	Mittwoch,29.01.2020	Donnerstag,30.01.2020	Freitag,31.01.2020
Menü 1	Pfannkuchen mit Apfelmus 1,3,7	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmchampignons und Spätzle 1,7	Fischfilet mit Stampfkartoffeln und grüner Salat 1,3,4,7,9	Geflügelcurrywurst mit Kartoffelspalten 1,6,9	Linseneintopf mit Würstchen dazu Baquettes 1,7,9
Menü 2	Pfannkuchen mit Gemüse und Käse gefüllt 1,3,7	Spätzlepfanne mit Rahmwirsing 1,7	Gemüse - Kartoffelrösti und grüner Salat 1,3,7,9	Vegetarischer Linseneintopf 1,6,9	Grißpudding mit Zimt und Zucker 1,3,7
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

