



Speiseplan

Schule: _____

KW 8	Montag,17.02.2020	Dienstag,18.02.2020	Mittwoch,19.02.2020	Donnerstag,20.02.2020	Freitag,21.02.2020
Menü 1	Geflügelcurrywurst mit Rosmarinkartoffeln	Hacksteak mit Buttergemüse und Röstkartoffeln 7,1	Grießbrei mit heißer Himbeersauce 1,7	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln 1,9	Pasta mit Tomaten- sauce 1,7,9
Menü 2	Rosmarinkartoffeln mit Paprikagemüse und Schafskäse 7	Möhren Kartoffelauflauf 1,7,9	Nasi Goreng Asiatische Reispfanne 1,6,9	Spitzkohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln 1,9	Pasta mit Spinat- Käse- sauce 1,7,9
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

