



# Wochenspeiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich Salat vom Buffet
27.02. - 02.03.	Hackbällchen (Rind) in Käuter- Tomatensauce dazu kleine Kartoffeln <small>6,9,19</small>	Erbsensuppe mit Wursteinlage (Schwein) dazu ein Brötchen <small>19</small>	Eieromlette mit Schnittlauchsauce und kleine Kartoffeln <small>1,3,19</small>	Nudeln mit Hackfleischsauce (Rind) dazu geriebener Käse <small>6,19</small>	
	Obst <small>0</small>	Kirschjoghurt <small>6,15</small>	Apfel- Zimtquark <small>6,15</small>	Vanillepudding <small>6,15</small>	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
06.03. - 09.03.	Frischer Gemüseeintopf mit Wursteinlage (Schwein) dazu eine Laugenstange <small>21</small>	Würstchenragout (Schwein) in Paprikasauce dazu Gemüsereis <small>9,19</small>	Fischfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln <small>1,6,9,19</small>	Rindergulasch mit Nudeln <small>19</small>	
	Obst <small>0</small>	Mandarinenjoghurt <small>6,15</small>	Schokopudding <small>6,15</small>	Himbeerquarkspeise <small>6,15</small>	

 = Flensburger Klimaessen (mehr Informationen unter: <http://klimapakt-flensburg.de>)

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 10 Antioxidationsmittel | 20 Sesam      |
| 2 Farbstoffe           | 11 Schwärzungsmittel    | 21 Soja       |
| 3 Geschmacksverstärker | 12 Milcheiweiß          | 22 Sellerie   |
| 4 Phosphat             | 14 chininhaltig         | 23 Fische     |
| 5 Schwefel/ Sulphit    | 15 Süßungsmittel        | 24 Krebstiere |
| 6 Milch                | 16 Phenylalaninquelle   | 25 Weichtiere |
| 7 Sahne                | 17 gewachst             | 26 Lupinen    |
| 8 Nuss                 | 18 Erdnüsse             | 27 Senf       |
| 9 Ei                   | 19 Getreide             |               |

Kindergarten- und Schulverpflegung MUS  
 Gesundes Essen für Kinder in Flensburg und Umgebung  
 Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

Kontakt:  
 Mathias Ulrich  
 Tel: 0151/15652094  
[mus@gesund-essen-fl.de](mailto:mus@gesund-essen-fl.de)  
[www.mus-essen.de](http://www.mus-essen.de)



# Wochenspeiseplan

**Täglich Salat vom Buffet**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
13.03. - 16.03.	Frikadelle (Rind) mit Rahmsauce dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Salat <small>6,9,19</small>	Schweinegeschnetzeltes "Zigeuner Art" mit kleinen Kartoffeln <small>0</small>	Wiener Würstchen (Schwein) mit hausgemachtem Nudelsalat dazu Ketchup <small>1,6,</small>	Geflügelragout in Tomatensauce dazu Reis <small>9,19</small>
	Obst	Vanillepudding <small>6,15</small>	Quark mit Schokoladenstücken <small>6,15</small>	Eis <small>6,12,15</small>
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
20.03. - 23.03.	Kartoffelrahmsuppe mit Würstcheneinlage (Schwein) dazu ein Brötchen <small>19</small>	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce <small>19</small>	Cordon bleu vom Hähnchen dazu Maisgemüse und kleine Kartoffeln <small>9,19</small>	Fischfilet mit Kräuterhaube dazu Bechamelkartoffeln mit Gemüsestreifen <small>1,6,9</small>
	Obst	Früchtejoghurt <small>6,15</small>	Schoko-Bananenpudding <small>6,15</small>	Obst

 = Flensburger Klimaessen (mehr Informationen unter: <http://klimapakt-flensburg.de>)

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 10 Antioxidationsmittel | 20 Sesam      |
| 2 Farbstoffe           | 11 Schwärzungsmittel    | 21 Soja       |
| 3 Geschmacksverstärker | 12 Milcheiweiß          | 22 Sellerie   |
| 4 Phosphat             | 14 chininhaltig         | 23 Fische     |
| 5 Schwefel/ Sulphit    | 15 Süßungsmittel        | 24 Krebstiere |
| 6 Milch                | 16 Phenylalaninquelle   | 25 Weichtiere |
| 7 Sahne                | 17 gewachst             | 26 Lupinen    |
| 8 Nuss                 | 18 Erdnüsse             | 27 Senf       |
| 9 Ei                   | 19 Getreide             |               |

**Kindergarten- und Schulverpflegung MUS**  
 Gesundes Essen für Kinder in Flensburg und Umgebung  
 Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

Kontakt:  
 Mathias Ulrich  
 Tel: 0151/15652094  
[mus@gesund-essen-fl.de](mailto:mus@gesund-essen-fl.de)  
[www.mus-essen.de](http://www.mus-essen.de)



# Wochenspeiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich Salat vom Buffet
27.03. - 31.03.	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Ketchup dazu hausgemachtes Kartoffelpüree <small>6,19</small>	Putenhacksteak mit Champignonrahmsauce dazu kleine Kartoffeln <small>7</small>	Brokkolicremesuppe mit Fleischklößchen (Geflügel) dazu ein Laugenbrötchen <small>6,19</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Reis <small>7</small>	
	Obst	Rhababerjoghurt <small>6,15</small>	Quarkspeise <small>6,7</small>	Schokoladenpudding <small>6,15</small>	

 = Flensburger Klimaessen (mehr Informationen unter: <http://klimapakt-flensburg.de>)

Folgende Allergen- und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                        |                         |               |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 10 Antioxidationsmittel | 20 Sesam      |
| 2 Farbstoffe           | 11 Schwärzungsmittel    | 21 Soja       |
| 3 Geschmacksverstärker | 12 Milcheiweiß          | 22 Sellerie   |
| 4 Phosphat             | 14 chininhaltig         | 23 Fische     |
| 5 Schwefel/ Sulphit    | 15 Süßungsmittel        | 24 Krebstiere |
| 6 Milch                | 16 Phenylalaninquelle   | 25 Weichtiere |
| 7 Sahne                | 17 gewachst             | 26 Lupinen    |
| 8 Nuss                 | 18 Erdnüsse             | 27 Senf       |
| 9 Ei                   | 19 Getreide             |               |

Kindergarten- und Schulverpflegung MUS  
 Gesundes Essen für Kinder in Flensburg und Umgebung  
 Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

Kontakt:  
 Mathias Ulrich  
 Tel: 0151/15652094  
[mus@gesund-essen-fl.de](mailto:mus@gesund-essen-fl.de)  
[www.mus-essen.de](http://www.mus-essen.de)