

















SPEISEPLAN

07.01.- 11.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	PASTA- BIO- Nudeln mit Hackfleischsauce (Rind) dazu Reibekäse   6,19	Karottencremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen   19	Fischfilet mit Kräutersauce und kleine Kartoffeln   6,19	Hühnerfrikassee mit BIO- Reis    6,7	
Menü 2	PASTA- BIO- Nudeln mit Gemüsebolognese dazu Reibekäse   6,9,19	Karottencremesuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	Erbsschnitte mit Schnittlauchsauce und kleine Kartoffeln  6,19	Gemüsegefrikassee dazu BIO- Reis   6,7	
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt 6,15	Zitronenquarkspeise 6,15	Vanillepudding 6,15	

 = DACH- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung  = BIO- Produkt

 = Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de













Änderungen vorbehalten



Allergenkennzeichnungspflichtige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:


- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------|
| 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 (versch. Sorten) | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Weizen | |

MUS Kindergarten- und Schulverpflegung
Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN

14.01.- 18.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Salatbuffet.
Menü 1	Rinderfrikadelle mit Bratensauce dazu kleine Kartoffeln  6,19	Gebratenes Fischfilet mit Schnittlauchsauce dazu BIO- Kartoffeln    6,9,19	Putenragout mit Paprikastreifen dazu Reis   7	Gemüsecremesuppe mit Fleischklößchen (Geflügel) dazu ein Brötchen  9,19	
Menü 2	Gemüsefrikadelle mit Sauce dazu kleine Kartoffeln  6,9,19	Gemüseschnitte mit Schnittlauchsauce dazu BIO- Kartoffeln   6,9,19	Gemüseragout in Rahmsauce dazu Reis  6,7	Gemüsecremesuppe mit Mehklößchen dazu ein Brötchen  6,9,19	
Dessert	Obst	Joghurtdessert 6,15	Schokopudding 6,15	Quarkspeise 6,15	

 = DACH- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung  = BIO- Produkt

 = Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de













Änderungen vorbehalten


Allergenkennzeichnungspflichtige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:


- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------|
| 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 (versch. Sorten) | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Weizen | |

MUS Kindergarten- und Schulverpflegung
Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN

21.01 - 25.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Hackbällchen (Rind) in Tomatensauce dazu BIO-Kartoffeln   9,19	Erbensuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen   19	Rindergulasch mit Nudeln  19	Gebackenes Fischfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln   6,9,19	
Menü 2	Vegiklopse in Tomatensauce dazu BIO-Kartoffeln   9,19	Erbsencremesuppe mit Gemüseinlage dazu ein Brötchen  19	Gemüsegulasch mit Nudeln  19	Gebackene Blumenkohlschnitte mit hausgemachter Remouladensauce und kleine Kartoffeln  6,9,19	
Dessert	Obst	Eis 6,7,15	Vanillepudding 6,15	Himbeerjoghurt 6,15	

 = DACH- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung  = BIO- Produkt

 = Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de

Änderungen vorbehalten



Allergenkennzeichnungspflichtige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:


- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------|
| 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 (versch. Sorten) | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Weizen | |

MUS Kindergarten- und Schulverpflegung
Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN

28.01. - 01.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Kein Mittagessen	Kein Mittagessen	Hausgemachte Fischfrikadelle mit Kräuterdip dazu kleine Kartoffeln   6,9,19	Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind) dazu ein Brötchen  6,19	
Menü 2			Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip dazu kleine Kartoffeln  6,9,19	Käse- Lauchcremesuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  6,19	
Dessert			Schokopudding 6,15	Apfel- Zimtquarkspeise 6,15	

 = DACH- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung  = BIO- Produkt

 = Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de

Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnungspflichtige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------|
| 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 (versch. Sorten) | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Weizen | |

MUS Kindergarten- und Schulverpflegung
Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam