

SPEISEPLAN

04.02.- 08.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis   6,7	Karottencremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen   19	Fischfilet mit Dillsauce und kleine Kartoffeln   6,19	PASTA- BIO- Nudeln mit Hackfleischsauce (Rind) dazu Reibekäse   6,19	
Menü 2	Gemüsefrikassee mit Erbsen und Reis  6,7	Karottencremesuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	Erbsenschnitte mit Dillsauce und kleine Kartoffeln  6,19	PASTA- BIO- Nudeln mit Gemüsebolognese dazu Reibekäse   6,19	
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt 6,15	Apfelquarkspeise 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

11.02.- 15.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Salatbuffet.
Menü 1	Hackbällchen (Geflügel) in Zigeunersauce dazu Salzkartoffeln  19	Gebratenes Fischfilet mit Schnittlauchsauce dazu BIO- Kartoffeln    6,19	Putengulasch mit Gemüsestreifen dazu Reis   7	Blumenkohlcremesuppe mit Fleischklößchen (Geflügel) dazu ein Brötchen   6,9,19	
Menü 2	Gemüsebällchen in Zigeunersauce dazu Salzkartoffeln  9,19	Gemüseschnitte mit Schnittlauchsauce dazu BIO- Kartoffeln   6,9,19	Gemüseragout in Rahmsauce dazu Reis  7	Blumenkohlcremesuppe mit Mehlklößchen 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

18.02. - 22.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Würstchenragout (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO-Reis    7	Gebackenes Fischfilet mit hausgemachter Cocktailsauce dazu kleine Kartoffeln   1,9,19	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce dazu kleine Kartoffeln  6,7,9,19		
Menü 2	Gemüseragout mit BIO-Reis   0	Gebackener Gemüsetaler mit hausgemachter Cocktailsauce und kleine Kartoffeln  1,9,19	Spinatschnitte mit Rahmsauce dazu kleine Kartoffeln  6,7,9,19		
Dessert	Obst	Schoko- Quarkspeise 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

25.02. - 01.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Cordon bleu vom Hähnchen mit Rahmsauce dazu kleine Kartoffeln   6,9,19	PASTA- BIO Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse    6,9,19	Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Sauce und hausgemachtes Kartoffelmus   6,7,19	Lasagne mit Rindfleisch und Käse überbacken  6,9,19	
Menü 2	Gemüseschnitte mit Rahmsauce dazu kleine Kartoffeln  6,9,19	PASTA- BIO Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse   6,9,19	Eine Bratwurst (Gemüse) mit Sauce und hausgemachtes Kartoffelmus  6,7,9,19	Gemüselasagne mit Käse überbacken  6,9,19	
Dessert	Obst	Früchtejoghurt 6,15	Schokopudding 6,15	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