




SPEISEPLAN

04.03.- 08.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	PASTA- BIO- Nudeln mit Hackfleischsauce (Rind) dazu Reibekäse   6,9,19	Putengeschnetzeltes mit Paprikastreifen dazu Reis   7	Fischfilet mit Dillsauce und kleine Kartoffeln   6,9,19		
Menü 2	PASTA- BIO- Nudeln mit Gemüsebolognese dazu Reibekäse   6,9,19	Gemüseragout mit Paprikastreifen dazu Reis  7	Erbsenschnitte mit Dillsauce und kleine Kartoffeln  6,9,19		
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt 6,15	Apfelquarkspeise 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

11.03.- 15.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Salatbuffet.
Menü 1	Hackbällchen (Geflügel) in Tomatenkräutersauce dazu Salzkartoffeln   7,9,19	Gebratenes Fischfilet mit Petersiliensauce dazu BIO-Kartoffeln    6,19	Gemüsecremesuppe mit Geflügelklößchen dazu ein Brötchen   7,19	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce dazu hausgemachtes Möhren-Kartoffelpüree   6,7,9,19	
Menü 2	Gemüsebällchen in Tomatenkräutersauce dazu Salzkartoffeln  7,9,19	Gemüseschnitte mit Petersiliensauce dazu BIO-Kartoffeln   6,9,19	Gemüsecremesuppe mit Mehklößchen dazu ein Brötchen  6,7,19	Brokkolischnitte mit Rahmsauce dazu hausgemachtes Möhren-Kartoffelpüree  6,7,9,19	
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

18.03. - 22.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.	
Menü 1	Wurstgulasch (Geflügel) mit Mais in Rahmsauce dazu BIO- Reis   	Gebackenes Fischfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln  	Karottencremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen 	Nudeln mit Schinken (Schwein)-Sahnesauce dazu Reibekäse  		7, 1,6,9,19, 7,19, 6,9,19
Menü 2	Gemüseragout mit BIO- Reis  	Gebackener Gemüsetaler mit hausgemachter Remouladensauce und kleine Kartoffeln 	Karottencremesuppe mit Gemüseinlage dazu ein Brötchen 	Nudeln mit Käse-Sahnesauce dazu Reibekäse 		0, 1,6,9,19, 7,19, 6,9,19
Dessert	Obst	Erbeerquarkspeise	Vanillepudding	Himbeerjoghurt	6,15, 6,15, 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

25.03. - 29.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	<p>Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Sauce und hausgemachtes Kartoffelmus</p>   <p style="text-align: right;">6,7,19</p>	<p>PASTA- BIO Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse</p>    <p style="text-align: right;">7,9,19</p>	<p>Geflügelfrikadelle mit Erbsen im Rahm dazu kleine Kartoffeln</p>   <p style="text-align: right;">6,7,9,19</p>	<p>Schweinegulasch mit Gemüsestreifen dazu Nudeln</p>  <p style="text-align: right;">9,19</p>	
Menü 2	<p>Eine Bratwurst (Gemüse) mit Sauce und hausgemachtes Kartoffelmus</p>  <p style="text-align: right;">6,7,9,19</p>	<p>PASTA- BIO Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse</p>   <p style="text-align: right;">7,9,19</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Erbsen im Rahm dazu kleine Kartoffeln</p>  <p style="text-align: right;">6,7,9,19</p>	<p>Gemüsegulasch mit Nudeln</p>  <p style="text-align: right;">9,19</p>	
Dessert	Obst	Früchtejoghurt	Schokopudding	Zimtquarkspeise	
		6,15	6,15	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