






# SPEISEPLAN

19.08. - 23.08.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
<b>Menü 1</b>	Gebackenes Fischfilet mit Kräutersauce dazu kleine Kartoffeln   6,7,19	Nudeln mit Tomatensauce dazu Reibekäse   6,7	Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce dazu Salzkartoffeln   6,7,19	Schweinegeschnitzel es mit Gemüsestreifen dazu Reis   0	
<b>Menü 2</b>	Erbsenschnitte mit Kräutersauce dazu kleine Kartoffeln  6,7,19	Nudeln mit Tomatensauce dazu Reibekäse  6,7	Vegi - Schnitzel mit Sauce dazu Salzkartoffeln  6,7,19	Gemüsegeschnitzelte s mit Reis  0	
<b>Dessert</b>	Obst	Himbeerquarkspeise 6	Vanillepudding 6	Eis 6	

 = 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

26.08. - 30.08.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
<b>Menü 1</b>	<b>Wurstgulasch ( Geflügel) mit Paprikastreifen dazu Bio- Reis</b>   	<b>Schollenfilet mit Tomaten-Gemüsesauce dazu kleine Kartoffeln</b>  	<b>Wiener Würstchen (Geflügel) mit hausgemachtem Kartoffelpüree</b>  	<b>Putengeschnetzeltes mit Mais dazu Reis</b>  	
<b>Menü 2</b>	<b>Gemüsegulasch mit Bio-Reis</b>  	<b>Spinatschnitte mit Tomaten- Gemüsesauce dazu Kartoffeln</b> 	<b>Gemüse Wiener mit hausgemachtem Kartoffelpüree</b> 	<b>Gemüseragout mit Reisbeilage</b> 	
<b>Dessert</b>	<b>Obst</b>	<b>Joghurtdessert</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Eis</b>	

 = 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