
















SPEISEPLAN

02.09.- 06.09.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Rinderfrikadelle mit Möhrengemüse im Rahm dazu Salzkartoffeln  6,9,19	Paniertes Fischfilet mit Schnittlauchauce dazu kleine Kartoffeln  	PASTA- BIO- Nudeln mit Tomatensauce 6    7,19	Hack (Rind)- Lauchcremesuppe mit einem Brötchen  19	
Menü 2	Gemüseschnitte mit Möhrengemüse im Rahm dazu Salzkartoffeln  6,9,19	Gemüsefrikadellen mit Schnittlauchsauce dazu kleine Kartoffeln 	PASTA- BIO- Nudeln mit Tomatensauce 6   7,19	Lauchcremesuppe mit Kartoffel- Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	
Dessert	Obst	Joghurtdessert 6	Fruchtquarkspeise 6	Vanillepudding 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

09.09.- 13.09.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Salatbuffet.
Menü 1	Putengulasch mit Gemüsestreifen dazu Reis   7	Brokkolicremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen   19	Seelachsfilet mit Petersiliensauce, Kartoffeln   6,7,19	PASTA Bio- Nudeln mit Rindfleischbolognaise dazu Reibekäse   6,9	
Menü 2	Reispfanne mit Gemüsestreifen  7	Brokkolicremesuppe mit Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	Gemüseschnitte mit Petersiliensauce dazu kleine Kartoffeln  6,7,19	PASTA Bio- Nudeln mit Gemüsebolognaise dazu Reibekäse   6,9	
Dessert	Obst	Früchtejoghurt 6	Quarkspeise 6	Schokopudding 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