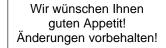


Speiseplan Grundschulen | Horte



7. Woche vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spiralnudeln,D1, mit Spinatsoße,D1,G,	Knusperfisch,C,D1, mit Kräutersoße,G,D1, und Reis ©	Möhrencremesuppe,G, mit Putenwürstchen Vollkornbrot,D1,	Rindergulasch.G,D1, mit Spätzle A, D1 und Apfelrotkohl	Eieromelett,A,G, mit Lauchgemüse,J, und Kartoffeln ©
Menü 2 - vegetarisch	Valess-Schnitzel,D1, mit Erbsen und Möhren und Kartoffeln	Gemüsesticks,D1,G, mit Kräutersoße,G,D1,und Reis	Milchreis,G, mit Kirschen oder Zimt und Zucker	vegetarisches Gulasch,G,D1, mit Spätzle A, D1 und Apfelrotkohl	Käsespätzle,A,G,D1, mit Röstzwiebeln
Salat / Rohkost	Bauernsalat oder Fingerfood	Apfel-Möhren-Salat oder Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Rote-Bete-Salat oder Fingerfood
Nachtisch / Obst	Obst	Rote Grütze	Obst	Obst	
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.				
	© Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 13.12.2018