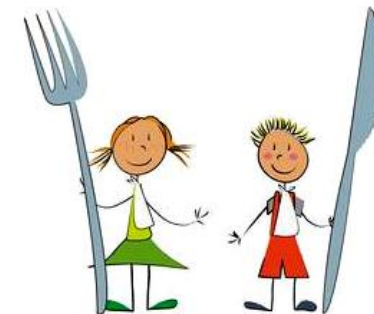
















Speiseplan

Vom 14.05. bis 25.05.2018

(Änderungen vorbehalten!)



Wochentag Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
14.05. - 18.05.	Kartoffel- Gemüsesuppe dazu ein Roggenbrötchen  	Rindergulasch mit BIO- Nudeln dazu Blattsalat  	Geflügel Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat 	Gemüsefrikassee mit BIO- Reis   	Fischfilet in Knusperpanade mit Remouladensauce dazu Kartoffeln  
	Obst	Vanillepudding	Apfelquarkspeise	Himbeerjoghurt	Obst
21.05. - 25.05.	Feiertag! (Pfungstmontag)	Möhrencremesuppe mit Mehlkloßchen dazu ein Brötchen  	BIO- Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse dazu Gurkenstifte   	Putengulasch mit Paprika und Reis  	Pfannkuchen mit Apfelmus  
		Früchtejoghurt	Schokopudding	Erdbeerquarkspeise	Obst

 = DGE- Qualitätsstandards für die Kita- und Schuilverpflegung  = BIO- Produkt
 = Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de

Folgende Allergenkeunungspflichtige und deklarationspflichtige
Inhaltsstoffe können in den Speisen enthalten sein:

- | | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 8 Nuss | 16 Phenylalaninquelle | 22 Sellerie |
| 2 Farbstoffe | 9 Ei | 17 gewachst | 23 Fische |
| 3 Geschmacksverstärker | 10 Antioxidationsmittel | 18 Erdnüsse | 24 Krebstiere |
| 4 Phosphat | 11 Schwärzungsmittel | 19 Getreide | 25 Weichtiere |
| 5 Schwefel/Sulphit | 12 Milcheiweiß | 20 Sesam | 26 Lupienen |
| 6 Milch | 14 chininhaltig | 21 Soja | 27 Senf |
| 7 Sahne | 15 Süßungsmittel | | |

