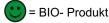
SPEISEPLAN

21.06 25.06.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Eieromlette mit Spinatsauce dazu kleine Kartoffeln	Blumenkohlcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu Brot	l in	Gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensauce dazu Salzkartoffeln	PASTA Bio- Nudeln mit Tomatenragout dazu Reibekäse
	6,7,9	6,7,19	7	6,7,9,19	7,19
Menü 2	Eieromlette mit Spinatsauce dazu kleine Kartoffeln	Blumenkohlcremesuppe mit Gemüseeinlage dazu Brot	Zucchini- Tomatenragout mit frischem Basilikum dazu Reis	Gemüseschnitte mit Petersiliensauce dazu Salzkartoffeln	PASTA Bio- Nudeln mit Tomatenragout dazu Reibekäse
	6,7,9	6,7,19	7	6,7	7,19
	Obst	Fruchtjoghurt	Schokopudding	Quarkspeise	Obst
		6	6	6	



= Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung





= Flensburger Klimaessen, www.klimapakt-flensburg.de

Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnungspflichtige und deklarationspflichtige Inhalststoffe:

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

MUS Kindergarten- und Schulverpflegung Guten Appetit, wünscht Euch das Küchenteam