


























SPEISEPLAN

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

 = 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