






















SPEISEPLAN

24.05. - 28.05.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Blumenkohlcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu Brot   6,7,19	Geflügelgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Reis   6,7	Gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensauce dazu Salzkartoffeln   6,7,9,19	PASTA Bio- Nudeln mit Tomatenragout dazu Reibekäse    9,19
Menü 2		Blumenkohlcremesuppe mit Gemüseeinlage dazu Brot   6,7,19	Zucchini-Tomatenragout mit frischem Basilikum dazu Reis   6,7	Gemüseschnitte mit Petersiliensauce dazu Salzkartoffeln   6,7,9,19	PASTA Bio- Nudeln mit Tomatenragout dazu Reibekäse    9,19
		Obst 6	Fruchtjoghurt 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