















SPEISEPLAN

14.05. - 18.05.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben dazu ein Roggenbrötchen   19	Rindergulasch mit BIO-Nudeln dazu Blattsalat   19	Geflügel Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat  19	Hühnerfrikassee mit BIO- Reis    6	
Menü 2	Kartoffel- Gemüsesuppe dazu ein Roggenbrötchen  19	Gemüseulasch mit BIO-Nudeln dazu Blattsalat  6,19	Gemüse Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat  9,19	Gemüsefrikassee mit BIO- Reis 0	
Dessert	Obst	Vanillepudding 6,15	Apfelquarkspeise 6,15	Himbeerjoghurt 6,15	

 = DGE- 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 | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Getreide | |

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

SPEISEPLAN

21.05. - 25.05.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Pfingstmontag	Möhrencremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen   19	BIO- Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse    6,19	Putengulasch mit Paprika und Reis   0	
Menü 2		Möhrencremesuppe mit Mehlklößchen dazu ein Brötchen 9,19	BIO- Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse 6,19	Gemüsegulasch mit Reis 0	
Dessert		Früchtejoghurt 6,15	Schokopudding 6,15	Erdbeerquarkspeise 6,15	

 = DGE- 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 | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Getreide | |

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

SPEISEPLAN

28.05. - 01.06.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
Menü 1	Hackbällchen (Geflügel) in Kräutersauce dazu Salzkartoffeln   6,9,19	Putengeschnetzeltes dazu Reis und bunter Blattsalat  6	Klare Suppe mit Fleischklößchen (Rind) und Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	Bratwurst (Schwein) mit Ketchup dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  6,9,19	
Menü 2	Hackbällchen (Gemüse) in Kräutersauce dazu Salzkartoffeln  6,9,19	Gemüsegeschnetzeltes dazu Reis und Blattsalat  6	Klare Suppe mit Backerbsen und Gemüseeinlage dazu ein Brötchen  19	Gemüsebratwurst mit Ketchup dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  6,9,19	
Dessert	Obst 0	Himbeerjoghurt 6,15	Quarkspeise	Bananenpudding 6,15	

 = DGE- 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 | 18 Erdnüsse | 27 Senf |
| 9 Ei | 19 Getreide | |

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