



# SPEISEPLAN

08.01.- 12.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Salatbuffet.
<b>Menü 1</b>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen  19	Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln   1,6,9,19	Nudeln mit Hackfleischsauce (Rind) dazu geriebenen Käse  9,19	Hühnerragout in Tomatenbasilikumsauce dazu Reis   0	
<b>Menü 2</b>	Gemüse- Kartoffelsuppe mit Brot  19	Gemüseschnitte mit Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln 1,6,9,19	Nudeln mit Gemüsebolognese dazu geriebenen Käse  9,19	Gemüsefrikassee mit Reis 0	
<b>Dessert</b>	Obst	Schokopudding 0	Fruchtjoghurt 6,15	Quarkspeise 6,15	

 = DGE- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung

 = Flensburger Klimaessen, [www.klimapakt-flensburg.de](http://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

Altes Gymnasium

15.01. - 19.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
<b>Menü 1</b>	Geflügelfrikadelle mit Sauce, dazu kleine Kartoffeln  	Gemüsecremesuppe mit Fleischklößchen (Geflügel) dazu ein Brötchen  7,19	Schweinegulasch mit Nudeln  19	Fischfilet in Knusperpanade mit Schnittlauchsauce dazu Kartoffeln  6,19	
<b>Menü 2</b>	Gemüsefrikadelle mit Sauce, dazu kleine Kartoffeln 6,9,19 	Gemüsecremesuppe mit Gemüsestreifen und Mehklößchen dazu ein Brötchen 7,19 	Gemüsegulasch mit Nudeln 19 	Spinatschnitte mit Schnittlauchsauce dazu Kartoffeln 6,9,19 	
<b>Dessert</b>	<b>Obst</b>	<b>Vanillepudding</b> 6,15	<b>Apfel-Zimtquarkspeise</b> 6,15	<b>Eis</b> 6,12,15	

 = DGE- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung

 = Flensburger Klimaessen, [www.klimapakt-flensburg.de](http://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

22.01. - 26.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
<b>Menü 1</b>	Eieromlette mit Kräutersauce dazu kleine Kartoffeln   6,9	Putengulasch in Paprikasauce dazu Reis   6	Steckrübenmus mit Geflügel Wiener Würstchen   6,9,19	Bratwurst (Schwein) mit Bratensauce dazu kleine Kartoffeln   6,19	
<b>Menü 2</b>	Eieromlette mit Kräutersauce dazu kleine Kartoffeln 6,9	Gemüsegulasch mit Paprikasauce dazu Reis 6	Steckrübenmus mit Vegi- Wiener Würstchen 6,9,19	Gemüsebratwurst mit Bratensauce dazu kleine Kartoffeln 6,9,19	
<b>Dessert</b>	Obst	Früchtejoghurt 6,15	Schokopudding 6,15	Erdbeerquarkspeise 6,15	

 = DGE- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung

 = Flensburger Klimaessen, [www.klimapakt-flensburg.de](http://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

Altes Gymnasium

29.01. - 02.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Reis   6	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sauce dazu kleine Kartoffeln  6	Brokkoliecesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) dazu ein Brötchen  19	Frikadelle (Rind) mit Ketchup dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  6,9,19	
<b>Menü 2</b>	Gemüsefrikassee mit Reis  6	Erbsenschnitte mit Sauce dazu kleine Kartoffeln  6	Brokkoliecesuppe mit Mehlklößchen dazu ein Brötchen  19	Gemüsefrikadelle mit Ketchup dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  6,9,19	
<b>Dessert</b>	Obst 0	Rhababerjoghurt 6,15	Quarkspeise	Bananenpudding 6,15	

 = DGE- Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung

 = Flensburger Klimaessen, [www.klimapakt-flensburg.de](http://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