










# SPEISEPLAN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Täglich frischer Salat vom Buffet.
18.09. - 22.09.	Gemüsecremesuppe mit Fleischklößchen (Geflügel) dazu ein Brötchen  19	Geflügelfleischkäse mit Bratensauce und hausgemachtem Möhren-Kartoffelpüree  6,9,19	Bunte Nudeln mit Schinken- Käse- Sahnesauce  6,7	Rinderfrikadelle mit Erbsen und Möhren im Rahm dazu Salzkartoffeln  6,9,19	
	Obst	Vanillepudding 6,15	Himbeerjoghurt 6,15	Eis 6,12,15	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
25.09. - 29.09.	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis  6	Pasta mit Möhrenbolognese dazu bunter Blattsalat   6,19	Paniertes Putenschnitzel mit Maisgemüse in Rahm dazu Salzkartoffeln   6,9,19	Fischfilet mit Zitronenmayonnaise und kleine Kartoffeln   1,6,9,19	
	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

**Täglich frischer Salat vom Buffet.**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
02.10.- 06.10.		Feiertag	Herbstlicher Gemüse Eintopf dazu ein Brötchen   19	Rübenmus mit Wiener Würstchen (Schwein)  0
			Obst 0	Vanillepudding 6,15
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
09.10.- 13.10.	Geflügelfrikadelle dazu Bechamelkartoffeln mit Erbsen   1,6,19	Wurstgulasch (Schwein) mit Gemüserais  7	Kürbiscreme mit Wursteinlage (Schwein) dazu ein Brötchen  6,9,19	Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu kleine Kartoffeln   1,6,9,19
	Obst	Schokopudding 6,15	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