











Speisenplan vom 03.06.2019 bis 07.06.2019

KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchenschenkel mit buntem Gemüse dazu Butterkartoffeln	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas, Karotten und Reis	Chicken Nuggets mit Wedges	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	MSC Seelachsfilet im Knuspermantel mit Remoulade und Petersilienkartoffeln
Zusatzstoffe/ Allergene	 Gl	 Gl	 Ei, Gl	 Sf	 Fi, GL, Ei, Mi
Menü II vegetarisch	Frischkäse-Maultaschen in Sahnesauce	American Pancake mit Vanillesauce	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	grüne Bandnudeln mit einer mediteranen Gemüsesauce und Hirtenkäse
Zusatzstoffe/ Allergene	 Mi, Gl	 Mi, Gl	 Gl	 Gl, Ei	 Mi, Gl
Salat	Aus der Salatbar	Aus der Salatbar	Aus der Salatbar	Aus der Salatbar	Aus der Salatbar
Dessert	Milchreis mit Zimt und Zucker	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Handobst	Griespudding mit Frucht
Zusatzstoffe/ Allergene	Mi	Mi	Mi		Mi, Gl

Nach geltendem Lebensmittelrecht sind Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen, siehe Aushang.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr PRO - CATE - TEAM



Geflügel



Rind



vegetarisch



Fisch



Schwein

Änderungen vorbehalten !