



schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950


















Speisekarte vom: **15.04. - 19.04.2024**

16. KW.

Faxnummer:

0251/3995951

Einrichtung: Kreuzschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie Day  	Freitag
Dessert	Obstkorb	Bio-Joghurt* _G mit bunten Streuseln	Kuchen _{A1,A2,C,F,G,H1}	pudding mit Zironen-Geschm. aus Bio-Milch* _G	Quarkspeise _{G,10}
Info	Alternativen für die lfd. Woche. Salat: Tomatensalat ₁₀ oder Rohkost – Dessert: Erdbeerjoghurt aus Bio-Joghurt* _G oder Obst				
Menü 1		Fisch-Nuggets _{A1,D,K} mit Remouladensauce _G , Bio-Kartoffeln* und Farmersalat ₁	Rostbratwurst (Schwein) _c mit roter Currysauce ₁₀ Bio-Nudeln* und Kohlrabisalat mit Mandarinen		Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensauce, Bio-Kartoffeln* und Gurkensalat
					
Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl-Käsebratling _{A1,G} mit Kräutersauce, Bio-Reis* und Blattsalat mit Cocktail-Dressing _{K,2,10}		Valess-Schnitzel mit Käsefüllung _{A1,C,G} , roter Currysauce ₁₀ Bio-Kartoffeln* und Kohlrabisalat mit Mandarinen	Rahmspinat _G mit Rührei _{G,C} und Bio-Kartoffeln*	
					
Menü 3 ohne Schweinefleisch	Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce _G mit buntem Gemüse _G und Bio-Kartoffeln*	Bio-Nudeln* _{A1} mit Bologneser Sauce und Farmersalat		Schleifchen-Nudel-Auflauf in Tomatensauce und Mozzarella überbacken _{A1,C} dazu Möhrensalat	Milch-Valess-Schnitzel _{A1,G} mit Paprikasauce, mit Bio-Kartoffeln und Gurkensalat
					

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Bitte den Allergenkennzeichnungsaushang beachten

*** Bio-Zertifiziert durch Grünstempel® e.V. DE-ÖKO-021**

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.