



schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950




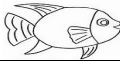













Speisekarte vom: **22.04. - 26.04.2024**

17. KW.

Faxnummer:

0251/3995951

Einrichtung: Kreuzschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie Day  	Freitag
Dessert	Obstkorb	Bio-Joghurt* mit Müsli <small>G,A1</small>	Gebäck <small>G</small>	Herrencreme aus Bio-Milch* <small>G</small> ohne Alkohol	Mini-Berliner <small>A1,C</small>
Info	Alternativen für die lfd. Woche. Salat: Blattsalat mit Dill-Senf dressing <small>K</small> oder Rohkost – Dessert: Gebäck <small>-A1,A2,C,F,G,HI</small> oder Obst				
Menü 1		Gebratenes Seelachsfilet <small>A1,D,F,G,I,K</small> mit Rahmmöhren <small>G</small> und Bio-Kartoffeln*		Gemüsebratling <small>A1,C</small> mit Rotkohl und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln* <small>G</small>	Hähnchenstreifen in Kräuterrahmsauce <small>G</small> mit Erbsen-Kurkuma-Reis (Bio-Reis*) und Tomatensalat
					
Menü 2 vegetarisch	Vegetarisches Gemüse-Chili (mild) mit Bio-Reis* und Krautsalat	Valess-Streifen <small>A1,C,G</small> in Rahmsauce Bio-Nudeln* und bunter Salat	Gemüsebällchen <small>C</small> mit Blumenkohlsauce, und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch* <small>G</small>	Käse-Spätzle <small>A1,C,G</small> mit Gurkensalat	Warmer Milchreis <small>G</small> mit Zimt und Zucker
					
Menü 3 ohne Schweinefleisch	Kartoffel-Möhreneintopf aus Bio-Kartoffeln* mit Bockwurst (Pute) <small>1,2,C</small>		Hähnchenschnitzel <small>A1</small> mit Tomatensauce, Bio-Nudeln <small>A1*</small> und Möhre Salat		
					

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 Speisenversorgung 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.