



schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950

Speisekarte vom: **13.05. - 17.05.2024**

20. KW.

Faxnummer:

0251/3995951

Einrichtung: Kreuzschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie day  	Freitag
Dessert	Obstkorb	Stippmilch _G	Kuchen	Grießpudding _{A1,G}	Miniberliner _{A1,C,G,L,10}
Info	Alternativen für die lfd. Woche: Salat: Gurkensalat oder Rohkost – Dessert: Kuchen _{A1,A2,C,F,G,HI} oder Obst				
Menü 1	Balkanröllchen vom Rind _{,c} mit Tomatensauce, Bio-Reis * und Krautsalat 				
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel- Paprika-Topf aus Bio-Kartoffeln* mit Brötchen _{A1} 	Valess-Steak _{A1,C,G} mit Rahmkohlrabi _G und Bio-Kartoffeln* 	Drei Pfannkuchen _{A1,C,G} mit Apfelmus ₁₀ 	Bio-Nudeln * _{A1} , mit Tomatensauce und Blattsalat mit Orangendressing 	Gemüsebällchen _{A1,C,G} mit Ratatouille-Gemüse _{G,I} , Bio-Nudeln* und Farmersalat 
Menü 3 ohne Schweinefleisch		Chili con Carne (Rind) mit Bio-Reis * und Möhrensalat 	Geflügelfrikadelle _{A1,C,K} (Pute) mit Rotkohl und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch* _G 	Soja-Bällchen _{F,A1} mit Käsesauce _G , Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch* _G und Blattsalat mit Orangendressing 	Hähnchenbrust _{A1,C,G} mit Ratatouille-Gemüse _{G,I} , Bio-Nudeln* und Farmersalat 

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 Allergenkennzeichnungsauhang beachten

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

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.