



schnitkamp\_team

# Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950













Speisekarte vom: **13.01. -17.01.2025**

**03. KW.**

Faxnummer:

0251/3995951

**Einrichtung: Kreuzschule**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie Day  	Freitag
<b>Dessert</b>	Obstkorb	Apfel-Zimt-Creme <sub>G,10</sub>	<b>Bio-Joghurt*</b> <sub>G</sub> mit bunten Streuseln	Milchreis <sub>G</sub> mit Zimt und Zucker	Gebäck <sub>A1,A2,C,F,G,H</sub>
<b>Info</b>	Alternativen für die lfd. Woche. <b>Salat:</b> Tomatensalat oder Rohkost – <b>Dessert:</b> Apfel-Zimt-Creme <sub>G</sub> oder Obst				
<b>Menü 1</b>	Putensteak mit Curry-Kokos-Sauce <sub>G</sub> , <b>Bio-Reis*</b> und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 		Hähnchenstreifen in Tomaten-Rahmsauce mit <b>Bio-Reis*</b> <sub>G</sub> und Krautsalat 	Blumenkohl-Erbesen-Pasta aus <b>Bio-Nudeln*</b> <sub>A1</sub> mit Käsesauce <sub>G</sub> und Blattsalat mit Cocktail-Dressing 	Dorschfilet <sub>A1,D,K</sub> mit Senfsauce <sub>K,G</sub> , <b>Bio-Nudeln*</b> und Möhrensalat 
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gemüsebratling <sub>A1,C</sub> mit Paprikasauce und <b>Bio-Kartoffeln*</b> und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Spirelli-Nudeln ( <b>Bio-Nudeln*</b> <sub>A1</sub> ) mit Tomaten-Basilikumsauce <sub>G</sub> und Gurkensalat 	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella überbacken <sub>G</sub> , Krautsalat 		
<b>Menü 3 ohne Schweinefleisch</b>		Hähnchen-Nuggets <sub>A1</sub> mit Currysauce, <b>Bio-Kartoffeln*</b> und Gurkensalat 		Gemüsebällchen mit italienischem Gemüse, <b>Bio-Nudeln*</b> <sub>A1</sub> , Blattsalat mit Cocktail-Dressing 	Gemüsebratling <sub>A1,C</sub> mit Rahmkartotten <sub>G</sub> und <b>Bio-Kartoffeln*</b> 

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.