



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

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.