schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Mail: bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung Speisekarte vom: 20.01. -24.01.2025

Telefonnummer:

0251/3995950

KW. 04

Faxnummer: 0251/3995951

Einrichtung: Kreuzschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggieday	Freiteg
Dessert	Obstkorb	Sahne-Bio-Joghurt* _G	Kuchen A1,A2,C,F,G,H1	Pudding mit Vanillegeschmack Bio- Milch*G	Pudding mit Schokoladengeschmack G,10
Info	Alternativen für die lfd. Woche. Salat: Farmersalat 1 oder Rohkost – Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack aus Bio-Milch* G oder Obst				
Menü 1		Falaffel-Bällchen Al mit Rahmblumenkohl G dazu Bio-Kartoffeln*	Bio-Spirelli* _{A1} mit Bolognese Sauce (Rind) und Möhrensalat	Valess-Streifen Al,C,G in Tomatensauce mit Bio-Reis* und Krautsalat	
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel-Gnocchi,M,F mit Spinat- Frischkäsesauce G und Blattsalat mit Cocktaildressing K,2,10		Milch-Valess-Schnitzel Al,C,G mit roter Paprikasauce 10", Bio-Kartoffeln* und Möhrensalat	Kartoffel-Möhren-Gratin aus Bio-Kartoffeln* _G , Krautsalat	Gemüse-Frikadelle ALC mit Kräuteresauce G, Bio-Reis* und Blattsalat mit Senfdressing
Menü 3 ohne Schweine- fleisch	Erbseneintopf K,I aus Bio-Kartoffeln* mit Bockwurst (Pute) 1,2,I	Hähnchenstreifen in Käse-Lauchsauce G, Bio-Nudeln*A1, Gurkensalat			Gegrillte Hähnchenkeule mit Thymian-Honigsauce, Bio-Kartoffeln* und Blattsalat mit Senfdressing

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.