



schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Verpflegung mit Verantwortung

Mail: bestellungen@s-h.de

Telefonnummer: 0251/3995950

Speisekarte vom: **19.08. - 23.08.2024**

34. KW.

Faxnummer: 0251/3995951

Einrichtung: Kreuzschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag VeggieDay  	Freitag
Dessert			Kuchen <small>A1,A2,C,F,G,HI</small>	Pudding mit Zitronengeschmack aus Bio-Milch * <small>G</small>	Quarkspeise <small>G,10</small>
Info	Alternativen für die lfd. Woche. Salat: Tomatensalat <small>10</small> oder Rohkost – Dessert: Erdbeerjoghurt aus Bio-Joghurt * <small>G</small> oder Obst				
Menü 1	Sommerferien		Rostbratwurst (Schwein) <small>c</small> mit roter Currysauce <small>10</small> Bio-Kartoffeln * und Kohlrabisalat mit Mandarinen		Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensauce, Bio-Kartoffeln * und Gurkensalat
					
Menü 2 vegetarisch	Sommerferien		Valess-Schnitzel mit Käsefüllung <small>A1,C,G</small> , roter Currysauce <small>10</small> Bio-Kartoffeln * und Kohlrabisalat mit Mandarinen	Rahmspinat <small>G</small> mit Rührei <small>G,C</small> und Bio-Kartoffeln *	
					
Menü 3 ohne Schweinefleisch	Sommerferien			Schleifchen-Nudel-Auflauf in Tomatensauce und Mozzarella überbacken <small>A1,C</small> dazu Möhrensalat	Milch-Valess-Schnitzel <small>A1,G</small> , mit Paprikasauce, Bio-Kartoffeln und Gurkensalat
					

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 Allergenkennzeichnungsauhang beachten

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

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.