



Speiseplan für Schulen vom

18.02.2019

bis

22.02.2019

KW 8

Wochentag	Montag, 18.02.19	Dienstag, 19.02.19	Mittwoch, 20.02.19	Donnerstag, 21.02.19	Freitag, 22.02.19
Menü	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel), Tomatensoße	Gemüse-Lasagne mit Möhrensticks	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree	Putenschnitzel, paniert, mit Kartoffeln und gemischter Salat mit Joghurt-Dressing	
Dessert	Buttermilchdessert	Frischobst Clementine	Quark mit Cornflakes	Vanillepudding	
Allergene, Zusatzstoffe	g,	a,g,i	a, g,	a,c,g,i,j,	
Vegetarisch bzw. moslimische Kost				Vegt. Schnitzel mit Kartoffeln und gemischter Salat mit Joghurt-Dressing	
Allergene, Zusatzstoffe				a,c,f,g,i,j	

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Fragen und Anregungen nimmt der Küchenleiter, Herr Koch gerne entgegen unter Tel: 02303-238940 oder
E-Mail: hj.koch@werkstatt-im-kreis-unna.de

Änderungen vorbehalten!

Allergene			Zusatzstoffe		
a = glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	1 = Farbstoff	2 = Konservierungsstoff, konserviert	3 = mit Antioxidationsmittel
d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	4 = mit Geschmacksverstärker	5= geschwefelt	6 = geschwärzt
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln und Haselnüsse)	i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	7 = gewachst	8 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	9 = mit Süßungsmittel(n)
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	l = Schwefeldioxid /Sulfite	10 = enthält eine Phenylalaninquelle	11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei mehr als 10%)	12 = koffeinhaltig, bei Erfrischungsgetränken
m = Lupine und Lupinerzeugnisse	n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		13 = kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen		