



Speiseplan für Schulen vom 24.06 2019 bis 28.06 2019 KW 26					
Wochentag	Montag, 24.06 19	Dienstag, 25.06 19	Mittwoch, 26.06 19	Donnerstag, 27.06 19	Freitag, 28.06 19
Menü	Lasagne mit Gemüsesticks	Reis-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Erbsen, Möhren, Mais)	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Püree	Blumenkohl-Käse-Taler mit Käsesoße, Kartoffeln, Mischsalat, klares Dressing	
Dessert	Vanillejoghurt	Apfelschnee	Frischobst	Milchreis mit Zimt	
Allergene, Zusatzstoffe	a,c, g,i	g,	a,d, g,	a,c,g,	
Vegetarisch bzw. moslimische Kost	Gemüselasagne mit Gemüsesticks		Gek. Eier mit Rahmspinat und Püree		
Allergene, Zusatzstoffe	a,c, f, g,i		a,c, g,	a,c, f, g,	

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 Lupinenerzeugnisse	n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		13 = kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen		