



Speiseplan für Schulen vom 28.09 2020 bis 02.10 2020 KW 40					
Wochentag	Montag, 28.09 20	Dienstag, 29.09 20	Mittwoch, 30.09 20	Donnerstag, 01.10 20	Freitag, 02.10 20
Menü	Hähnchenkeule mit Kartoffelpüree und Mischsalat 		Nudeln mit Schinken-Sahnesoße, Reibekäse, Paprika-Knabber 	Gemüselasagne, Eisbergsalat mit Sylter Dressing	
Dessert	Frucht-Quarkspeise		Buttermilchspeise Vanille/Birne	Fruchtjoghurt-Becher	
Allergene, Zusatzstoffe	a,c, f, g,i,j		a,c,g, 2,3	a,c,g,i, 9	
Vegetarisch bzw. moslimische Kost	Veget. Bratling mit Kartoffelpüree und Mischsalat		Nudeln mit Sahnesoße, Reibekäse, Paprika-Knabber		
Allergene, Zusatzstoffe	a,c, f, g,i,j,k		a, c, 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		