

Schulmensa Uetersen



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, 18. März 2019** bis **Freitag, 22. März 2019**

		Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Dessert	Zusatzstoffe Allergene
Montag		Seelachsfilet mit Spinat und Kartoffelpüree	20(W),23,26 3	Kirschgötterspeise mit Vanillesauce	1,26
Dienstag		Kartoffel -Lauch -Käse Suppe mit Rinderhack und einem Brötchen	20(W),21 26	Fruchtjogurt Erdbeere	26
Mittwoch		Hähnchenkeule mit Rahmsoße Rosenkohl und Kroketten	20(W),,26	Frisches Obst	1,26
Donnerstag		Gemüsesfrikadelle (Couscous,Zucchini.Zwiebeln.Karotten) Sahnesauce Kräuterreis	26,20(W),28	Fruchtquark Pfirsich	26

Eine Auswahl an frischen Salaten, verschiedenen Dressings sowie zwei wechselnde Pasta Variationen und verschiedene Pizzavariationen stehen zusätzlich allen Essensteilnehmern zur freien Verfügung

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff o. konserviert, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Phosphat, 9. mit Süßungsmittel, 10. enthält eine Phenylalaninquelle, 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12. genetisch verändert

Allergene

20. glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 21. Fisch u. Fischerzeugnisse, 22. Krebstiere (Krusten- u. Schalentiere), 23. Eier u. -erzeugnisse, 24. Erdnüsse u. -erzeugnisse, 25. Soja u. -erzeugnisse, 26. Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose), 27. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Pistazien), -erzeugnisse, 28. Sellerie, -erzeugnisse, 29. Senf, -erzeugnisse, 30. Sesamsamen, -erzeugnisse, 31. Schwefeldioxid u. Sulfite, 32. Lupine, 33. Weichtiere, -erzeugnisse