




Schulmensa Uetersen



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, 6. Mai 2019** bis **Donnerstag, 9. Mai 2019**

	Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Dessert	Zusatzstoffe Allergene
Montag	 Fischstäbchen, dazu Joghurt-Mayonaise -Kartoffelsalat mit Ei, Paprika und Gurke	23,26 26	Fruchtquark Stracciatella	26,25
Dienstag	Bifteki  vom Rindfleisch mit Djuvecgemüse - Reis (Tomate, Paprika, Erbsen, Bohnen, Karotte) dazu hausgemachter Tzaziki	21,23 26,26	Frisches Obst	
Mittwoch	Maultaschen vegetarisch mit Spinat-Käse-Lauchfüllung dazu Kräutersauce und Tomatensalat	20(W),23,26,28 26 	Muffin	20(W),23,26
Donnerstag	 Hähnchenknusperschnitzel mit Brechbohnen dazu Champignonrahmsauce und Kroketten	. 26 26	Pfirsichkompott	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