





# Schulmensa Uetersen



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, 20. Mai 2019** bis **Freitag, 24. Mai 2019**

	Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Dessert	Zusatzstoffe Allergene
<b>Montag</b>	 Drei Eierpannkuchen mit Apfelmus	20(W),23,26  3	Birnenkompott	
<b>Dienstag</b>	Putengeschnetzeltes mit Paprika,Zwiebeln Dazu Broccoli Salzkartoffeln	20(W),21 26	Fruchtquark Erdbeere	26
<b>Mittwoch</b>	 Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Reis und Gurkensalat	 20(W),23  26	Kirschgötterspeise mit Vanillesauce	1,26
<b>Donnerstag</b>	Rinderhackbraten mit Champignon-Zwiebel-Kräutergemüse, dazu Bratensauce und Kroketten	29,28   20(W),23	Frisches Obst	

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