





Schulmensa Uetersen



Speisenplan für die Woche vom: Montag, 17. Juni 2019 bis Freitag, 21. Juni 2019				
	Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Dessert	Zusatzstoffe Allergene
Montag	 Putengulasch (Zwiebeln, Pilze, Paprika) dazu Spätzle	28,26,29,20(w)	Mandarinenkuchen	26,20(W),1 bis9
Dienstag	 Maultaschen vegetarisch mit Spinat-Käse-Lauchfüllung dazu Kräutersauce und Tomatensalat	20(W),23,26,3	Frisches Obst	
Mittwoch	Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln, Broccoli Dillsauce 	20(W),23,26,29 26	Fruchtjoghurt Erdbeere	1,26
Donnerstag	 Königsberger Klopse (Rind mit Kappern) dazu Kartoffeln	20(W),26,29,23	Schoko Pudding mit Vanillesauce	23,26,1 bis 9

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