

Schulmensa Uetersen



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, 24. Februar 2020** bis **Freitag, 28. Februar 2020**

		Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Dessert	Zusatzstoffe Allergene
Montag		Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln Bratensauce und grüne Bohnen	20(W),23,26,29 3	Fruchtjoghurt Fruchtcocktail	26,4,1,9
Dienstag		Bauerntopf (Rind,Parika,Grüne Bohnen,Kartoffeln,Zwiebeln)	20(W), 26,23,25,28,29	Fisches Obst	
Mittwoch		Vegetarische 'Tortelini (käse) mit Käsesahnesauce	20(W),23 26	Fruchtquark Mayacuja	1,26,9
Donnerstag		Seelachsfilet(mehliert,gebraten) dazu Reis und Dillsauce	20(W), 21, 23, 26	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. Sulfit, 32. Lupine, 33. Weichtiere, -erzeugnisse