KW 50
07.12.26 - 11.12.26

SPEISEPLAN

MK catering

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Kein Salat	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	Kein Salat	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)
Hauptspeise	Süßkartoffelsuppe mit Croûtons (Vegetarisch) A , G , I	Königsberger (Schwein) Klopse / Altern. Putenhack-bäll. mit Spätzle A , C , G , I	Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Fisch) A , C , D , G	Markklöschen-suppe (Vegetarisch) A , I	Nudeln mit Hokkaido Kürbis-soße (Vegetarisch) A , G , I
Vegetarisch		Veg. Hackbällchen mit Sahne-Soße & Spätzle (Vegetarisch) A , G , I	Veganer Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Vegetarisch) A , G		
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesoße (Vegetarisch) A , C , G	Apfel	Banane	Semmelknödel mit dunkler Soße (Vegetarisch) A , C , G	Fruchtjoghurt (Himbeere) G

enthält Allergene:
A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, H1 = Erdnüsse, H2 = Walnuss, H3 = Mandel, H4 = Cashew, H5 = Pistazien, I = Sellerie, J = Lupinen, K = Weichtiere, L = Schwefeldioxid, M = Senf, N = Sesam

enthält Zusatzstoffe:
1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel

Ansprechpartner:

Marco Koob
0172/9288791

Schulküche
08458/324523