KW 51
14.12.26 - 18.12.26

SPEISEPLAN

MK catering

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Kein Salat	Paprika-Mais-Salat	Kein Salat
Hauptspeise	Nudeln Carbonara mit Putenschinken (Fleisch) A , G , I	Schweineleberkäse / Alternativ: Pute mit Kartoffelsalat & Ketchup (Fleisch) M , I	Champignoncreme suppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A , G , I	Lasagne mit Linsenbolognese (Vegetarisch) A , G , I	Grießnockerlsuppe (Vegetarisch) A , I
Vegetarisch	Nudeln mit Sahne-Soße (Vegetarisch) A , G , I	Vegane Fingers Chicken Style mit Kartoffelsalat & Ketchup (Veget.) A , M , I			
Dessert	Birne	Bananenquark G	Pfannenkuchen mit Kirschsoße (Vegetarisch) A , C , G	Fruchtjoghurt (Erdbeere) G	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-füllung und Dip 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