



Wochen-Speiseplan

(Änderungen vorbehalten)



Hamburg Service gGmbH

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1



Cevapcici
(Geflügelhackröllchen)
mit Tsatsiki und
Röstkartoffeln

(20, 22, 26, 29)



Fischnuggets
(Seelachs) mit
Kräutersoße und Reis

(c, 20, 22, 23, 26, 28)



Vollkorn-Nudeln Napoli
(Tomatensoße) mit
geriebenem Käse

(20, 26, 28)

Hühnerfrikassee
mit Gemüseinlage
(Erbsen, Möhren),
dazu Vollkornreis

(c, 20, 26, 28, 31)



Schwarzwurzelsuppe
mit Brötchen

(20, 25, 26, 28, 30)

Menü 2

Ravioli mit Käsefüllung
in bunter Rahmsoße
(Möhren, Sellerie, Lauch)

(c, 20, 22, 26, 28)

Gemüsemedaillon mit
Spinat gefüllt, warmer
Tomatendip, dazu
Kartoffelpüree

(20, 22, 26, 28)

Geflügelhackbraten
mit Bratensoße, bunten
Möhren und
Bechamél-Kartoffeln

(c, 20, 26, 28, 31)



Pfannkuchen
mit Apfelmus und/oder Zimt
& Zucker

(c, 20, 22)

2* Geflügel-Hot-Dogs
mit Gewürzgurken,
Röstzwiebeln und
Ketchup

(a, b, 20)



Nachtisch



Grießbrei

(20, 26)

Rote Grütze,
Vanillemilch

(26)

Banane

-

Orangenjoghurt

(c, 26)

Apfel aus dem
Alten Land

-

Salat




Täglich Abwechslung vom frischen Salat-Buffer mit Knabbergemüse (Möhren, Kohlrabi, Gurke) und Blattsalaten (Eisbergsalat, Lollo Rosso) mit wechselndem Dressing und Dip

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (20) glutenhaltiges Getreide (20 Weizen, 20.1 Roggen, 20.2 Gerste, 20.3 Hafer, 20.4 Dinkel, 20.5 Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (Glucosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis sowie Maltodextrine auf Weizenbasis, (21) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (22) Ei oder Eierzeugnisse, (23) Fisch oder Fischerzeugnisse, (24) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (25) Soja oder Sojaerzeugnisse, (26) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (27) Schalenfrüchte (27 Mandeln, 27.1 Haselnüsse, 27.2 Walnüsse, 27.3 Macadamia-/Queenslandnüsse, 27.4 Cashew, 27.5 Pecankerne, 27.6 Paranüsse, 27.7 Pistazien) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (28) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (29) Senf oder Senferzeugnisse, (30) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (31) Schwefeldioxid oder Sulfit, (32) Lupine oder Lupinenerzeugnisse, (33) Weichtier oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e) geschwefelt, f) geschwärzt, g) gewachst, h) mit Phosphat, i) mit Süßungsmittel, j) enthält eine Phenylalanin, k) mit Nitritpökelsalz

Die Angebote/Komponenten der Menülinie 1 entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  gekennzeichnet. (Deklaration des Dressings und der Dips über Allergen Kennzeichnung siehe vor Ort.)

Sonderessen bitte beim Service-Team der AWO Hamburg Service gGmbH erfragen: Tel.: 040 - 6503959-10 oder service@kunterbunte-kueche.de