



Wochen-Speiseplan

(Änderungen vorbehalten)



Hamburg Service gGmbH

Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1



Weißer Bohneneintopf,
dazu ein Brötchen

(20, 25, 28, 30)

Gebratenes Schollenfilet
mit Paprikakompott und
Kartoffelpüree

(20, 26)



Rindfleisch-Bolognese
mit Vollkornnudeln

(20, 28)



Vegetarischer Nudeltorpedo
(20, 22, 28)
mit Tomatensoße,
dazu Karottensalat (c)

(20, 25, 28, 30)



Hähnchen-Gemüsepfanne
Asia (Chinakohl, Paprika,
Karotte, Sellerie)
mit Vollkornreis

(20, 25, 28)



Menü 2

Chicken Wings,
Kartoffelecken, Krautsalat
und Ketchup

(20, 25, 28)



Kürbis-Karotten-Taler
mit Tomatenbulgur und
Limonendip

(c, 20, 22, 26, 28, 31)

Kartoffeltaschen mit
Kräuterquark und
buntem Gemüse (Paprika,
Zuckerschoten und Zucchini)

(26)

Hühner-Nudel-Topf
mit Brötchen

(20, 25, 28, 30)



Gouda-Herzen, Kartoffeln,
Blattsalate, Joghurtdressing,
Sour Cream

(20, 22, 26)

Nachtisch



Stracciatellacreme

(20, 26)

Birne aus dem Alten Land

(26)

Butterkeksdessert

(20, 26)

Zitronen-Buttermilch-
Dessert

(26)

Banane

-

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 Allergenkennzeichnung siehe vor Ort.)

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