



Wochen-Speiseplan

(Änderungen vorbehalten)



Hamburg Service gGmbH

Montag

Hähnchenbrust
mit Bratensoße,
Kohlrabigemüse (28)
und Salzkartoffeln



Dienstag

Vollkornnudeln (20)
mit Käse-Kräutersauce

(a, 26, 28)



Mittwoch

Thunfisch-Tomatensauce
(28) mit Erbsen und Nudeln
(20)



Donnerstag

Chili sin Carne
(Kidneybohnen, Mais,
Karotte, Sellerie, Lauch)
und Reis
(20, 25, 28)



Freitag

Geflügelfrikadelle (c, 20, 22)
mit Bratensoße und
Kartoffelpüree (26)



Menü 1



Chicken Wings,
Kartoffelecken, Krautsalat
und Ketchup

(20, 25, 28)

Geflügelbratwurst
mit Wirsing (26) und
Salzkartoffeln

Cannelloni mit fruchtiger
Tomatensoße, Erbsen mit
Mozzarella überbacken

(20, 22, 26, 28)

Putengulasch (28)
mit Erbsen, Möhren und
Nudeln (20)

Blumenkohl-Käsemedaillons
mit Kräutersoße
und Kartoffeln

(20, 26)

Menü 2

Nachtisch



Frische Pflaumen

Kirschquark

(26)

Apfel aus dem Alten Land

Vanillepudding

(26)

Blaubeerjoghurt

(26)

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 Sulfid, (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 Allergenkezeichnung siehe vor Ort.)

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