






## Speiseplan vom 16.03.2020 – 20.03.2020

KW 12

| Änderungen Vorbehalten   | Montag 16.03.2020   | Dienstag 17.03.2020  | Mittwoch 18.03.2020  | Donnerstag 19.03.2020                 | Freitag 20.03.2020  |
|--|---|--|--|---------------------------------------|---|
| <b>Menü 1</b><br>     |   | Gemüsebolognese (Erbsen, Karotten, Steckrübe) mit Vollkornnudeln und Reibekäse<br>(20,26,28) | Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Steckrübenstampf<br>(20,26)<br> |                                       |   |
| <b>Menü 2</b>  | Sesam-Karotten Stick mit Kräuter Dip und Reis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing<br>(20,22,26,28,30)   |  |  | Vegetarische Lasagne<br>(20,22,26,28) | Geflügelcurrywurst mit Pommes frites dazu Gurkensalat mit Dill<br>(d,k,20,22,25,26,28)<br> |
| <b>Nachtisch</b><br> | Apfel   | Vanillepudding<br>(26)   | Birne  | Cheesecakecreme<br>(22,26)            | Wassermelone  |
| <b>Salat</b><br>    | 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 Maltodextrin 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 Dressing und Dips über Allergenkezeichnung siehe vor Ort)

Sonderessen bitte beim Service-Team der AWO Hamburg Service gGmbH erfragen: Tel: 040 / 65 03 959 – 10 [service@awo-hh-dienste.de](mailto:service@awo-hh-dienste.de)