








Speiseplan vom 30.03.2020 – 03.04.2020

Änderungen Vorbehalten	Montag 30.03.2020	Dienstag 31.03.2020	Mittwoch 01.04.2020	Donnerstag 02.04.2020	Freitag 03.04.2020
Menü 1 			Gegrilltes Lachsfilet mit Tomaten-Basilikum-Kräuter, Brokkoli und Kartoffelpüree (23,26) 		Putengeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 
Menü 2	Grießbrei mit Waldfruchtsauce (a,20,26)	Lasagne mit Rindfleisch (20,22,26,28) 		Hähnchenschnitzel mit Jägersauce und Kartoffelkroketten (20,26) 	
Nachtsch 	Pfirsich	Butterkeks Milchpudding (20,26)	Birne	Kirsch-Bananen-Quark (26)	Clementine
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 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