











Speiseplan vom 18.01.2021 – 22.01.2021

KW 03

Änderungen Vorbehalten	Montag 18.01.2021	Dienstag 19.01.2021	Mittwoch 20.01.2021	Donnerstag 21.01.2021	Freitag 22.01.2021
Menü 1	Chicken Wings, Kartoffelecken, und Krautsalat, Ketchup (20,25,28) 	Schollenfilet mit Paprikakompott und Kartoffelpüree (20,23,26)  	Rindfleisch Bolognese mit Vollkornnudeln (20,28)  		
Menü 2				Süßkartoffel- Kichererbsen-Curry ()  	Gouda Herzen, Kartoffeln, Blattsalate, Joghurdressing, Sour Cream (20,22,26,29) 
Nachtsch 	Apfel ()	Fruchtjoghurt, Becher (26)	Banane ()	Götterspeise (a)	Birne ()
Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip (22,26,29)	Eisbergsalat mit Joghurdressing (22,26)	Gurkensalat Essig & Öl ()	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark (26,28)	Eisbergsalat mit Joghurdressing, Mais (22,26)

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 Lupinerzeugnisse, (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 Phenylalaninquelle, k) mit Nitritpökelsalz

(Deklaration des Dressing und Dips über Allergenkennzeichnung siehe vor Ort) Sonderessen bitte beim Service-Team der AWO Hamburg Service cGmbH erfragen: Tel: 040 / 65 03 959 – 10 service@awo-hh-dienste.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und gekennzeichnet.