

Speiseplan Juni 2017 Einrichtung: Matthias-Claudius-Schule

23 KW	05.06.2017	Montag	06.06.2017	Dienstag	07.06.2017	Mittwoch	08.06.2017	Donnerstag	09.06.2017	Freitag
Menü 1	PFINGSTMONTAG		Hähnchen Nuggets ^(G1,9) mit Süß-Sauer Sauce und Risi-Bisi		Spätzle-Hackfleisch- Auflauf ^(G1,ML, 5) Beilagensalat		Hühnerfrikassee mit Gemüse ^(ML,G1) Reis		Fischstäbchen ^(FI,G1) Kartoffelpüree ^(ML) Sauce Hollandaise ^(ML,Ei)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Menü 2	PFINGSTMONTAG		Kartoffel-Möhren- Untereinander ^(ML) mit Röstzwiebeln		Champignon-Kräuter- Ragout ^(ML,G1) Reis, Beilagensalat		Kartoffel-Auberginen- Musakka, Zaziki ^(ML) Fladenbrot ^(G1)		Minestrone Fladenbrot ^(G1)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Nachtisch	PFINGSTMONTAG				Fruchtjoghurt ^(ML)				Nach Wunsch:	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoffe, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Farbstoff, 6) geschwefelt
 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat, 10) mit Milcheiweiß, 11) mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12) mit Nitrit Pökelsalz
 G1) Gluten haltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Weizenmalz, G2) Gluten haltiges Getreide - Roggen
 G3) Gluten haltiges Getreide - Gerste, G4) Gluten haltiges Getreide - Hafer, G5) Gluten haltiges Getreide - Grünkern
 G6) Gluten haltiges Getreide - Dinkel, G7) Gluten haltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9) Gluten haltiges Getreide - Triticale
 KT) Krebstiere**, EI) Eier**, FI) Fische**, EN) Erdnüsse, SO) Sojabohnen**, ML) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
 SF1) Schalenfrüchte - Mandeln, SF2) Schalenfrüchte - Haselnüsse, SF3) Schalenfrüchte - Walnüsse, SF4) Schalenfrüchte - Cashew Nüsse
 SF5) Schalenfrüchte - Pekanüsse, SF6) Schalenfrüchte - Paranüsse, SF7) Schalenfrüchte - Pistazien, SF8) Schalenfrüchte - Macadamia
 SL) Sellerie**, SE) Senf**, SM) Sesamsamen**, SU) Schwefeldioxid und Sulphite, LU) Lupinen**, WT) Weichtiere**
 **und daraus gewonnene Erzeugnisse



Speiseplan Juni 2017 Einrichtung: Matthias-Claudius-Schule

24 KW	12.06.2017	Montag	13.06.2017	Dienstag	14.06.2017	Mittwoch	15.06.2017	Donnerstag	16.06.2017	Freitag
Menü 1	Gulaschsuppe(Pute) mit Paprika & Kartoffeln Baguette(G1)		Lasagne(G1, ML, Ei, Rind, 5) Gurkensalat(ML, Ei)		Hähnchenschnitzel (natur) Geflügelsoße(G1) Reis, Beilagensalat		FRONLEICHNAM		Seelachswürfel (natur) in Sahnesoße(G1,ML) Salzkartoffeln	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl				Anzahl	
Menü 2	Nudel(G1) Käse-Sahne-Soße(ML, 5) Beilagensalat		Ind. Gemüsepfanne(G1, ML) Basmati-Reis		Milchreis(ML) mit Roter Grütze Rohkost		FRONLEICHNAM		Karotten-Creme-Suppe(M,G1) Mehrkornbrot(G1)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl				Anzahl	
Nachtisch	frisches Obst				Pudding(ML)				Nach Wunsch:	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoffe, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Farbstoff, 6) geschwefelt
 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat, 10) mit Milcheiweiß, 11) mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12) mit Nitrit Pökelsalz
 G1) Gluten haltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Weizenmalz, G2) Gluten haltiges Getreide - Roggen
 G3) Gluten haltiges Getreide - Gerste, G4) Gluten haltiges Getreide - Hafer, G5) Gluten haltiges Getreide - Grünkern
 G6) Gluten haltiges Getreide - Dinkel, G7) Gluten haltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9) Gluten haltiges Getreide - Triticale
 KT) Krebstiere**, EI) Eier**, FI) Fische**, EN) Erdnüsse, SO) Sojabohnen**, ML) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
 SF1) Schalenfrüchte - Mandeln, SF2) Schalenfrüchte - Haselnüsse, SF3) Schalenfrüchte - Walnüsse, SF4) Schalenfrüchte - Cashew Nüsse
 SF5) Schalenfrüchte - Pekanüsse, SF6) Schalenfrüchte - Paranüsse, SF7) Schalenfrüchte - Pistazien, SF8) Schalenfrüchte - Macadamia
 SL) Sellerie**, SE) Senf**, SM) Sesamsamen**, SU) Schwefeldioxid und Sulphite, LU) Lupinen**, WT) Weichtiere**

**und daraus gewonnene Erzeugnisse



Seite 2

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden!

Speiseplan Juni 2017 Einrichtung: Matthias-Claudius-Schule

25 KW	19.06.2017	Montag	20.06.2017	Dienstag	21.06.2017	Mittwoch	22.06.2017	Donnerstag	23.06.2017	Freitag
Menü 1	Hühnersuppe türk. Art mit Reiseinlage Fladenbrot(G1)		Wurstgulasch(1,2,12) Spätzle(G1, Ei) Erbsen-Möhren		Königsberger Klopse in Kapernsoße(Ei,G1) Salzkartoffeln, Möhrenstifte		Putengeschnetzeltes in Tomatensoße Nudeln(G1)		Seelachs mit Rice-Pop- Panade(G1), Salzkartoffeln Schnittlauch-Dip(ML)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Menü 2	Nudeln(G1) Tomatensoße Gurkenscheiben		Gemüsepfanne Tomaten-Basilikum-Sauce Bulgur		Rührei(ML,Ei) Salzkartoffeln Rahmspinat(ML)		Knusper-Gouda-Sticks(5,ML,G1) Kartoffelpüree(ML) Süß-Sauer-Soße, Rohkost		Kartoffelcremesuppe mit Lauch(ML) Fladenbrot(G1)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Nachtisch	frisches Obst				Muffins(siehe Verpackung)				Nach Wunsch:	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoffe, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Farbstoff, 6) geschwefelt
 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat, 10) mit Milcheiweiß, 11) mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12) mit Nitrit Pökelsalz
 G1) Gluten haltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Weizenmalz, G2) Gluten haltiges Getreide - Roggen
 G3) Gluten haltiges Getreide - Gerste, G4) Gluten haltiges Getreide - Hafer, G5) Gluten haltiges Getreide - Grünkern
 G6) Gluten haltiges Getreide - Dinkel, G7) Gluten haltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9) Gluten haltiges Getreide - Triticale
 KT) Krebstiere**, EI) Eier**, FI) Fische**, EN) Erdnüsse, SO) Sojabohnen**, ML) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
 SF1) Schalenfrüchte - Mandeln, SF2) Schalenfrüchte - Haselnüsse, SF3) Schalenfrüchte - Walnüsse, SF4) Schalenfrüchte - Cashew Nüsse
 SF5) Schalenfrüchte - Pekanüsse, SF6) Schalenfrüchte - Paranüsse, SF7) Schalenfrüchte - Pistazien, SF8) Schalenfrüchte - Macadamia
 SL) Sellerie**, SE) Senf**, SM) Sesamsamen**, SU) Schwefeldioxid und Sulphite, LU) Lupinen**, WT) Weichtiere**
 **und daraus gewonnene Erzeugnisse



Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden!

Speiseplan Juni 2017 Einrichtung: Matthias-Claudius-Schule

26 KW	26.06.2017	Montag	27.06.2017	Dienstag	28.06.2017	Mittwoch	29.06.2017	Donnerstag	30.06.2017	Freitag
Menü 1	Nudeln(G1) Cabonara Sauce(ML,G1) Beilagensalat		Kartoffel-Hackbällchen- Eintopf(G1,Rind) Fladenbrot(G1)		Chicken-Nuggets in Käse-Sahne Soße(ML) Risi-Bisi		Penne Nudeln(G1) Bolognese Sauce(Rind) Beilagensalat		Fischnuggets(FI, EI, G1) Kartoffelpüree(ML) Gurkensalat	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Menü 2	Erbseneintopf(G1) Baguette(G1)		Kartoffel-Gemüse- Auflauf(ML,G1) Gurkensalat Öl-Essig		Nudel-Spinat Auflauf(G1,L) Beilagensalat		Gemüse Köttbullar(EI,G1) Salzkartoffel Tomatensauce		Türk. Linsencremesuppe Sesamringe(G1, SM)	
	Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl		Anzahl	
Nachtisch	frisches Obst				Pudding(ML)				Nach Wunsch:	

Liste der Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoffe, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Farbstoff, 6) geschwefelt
 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) mit Phosphat, 10) mit Milcheiweiß, 11) mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12) mit Nitrit Pökelsalz
 G1) Gluten haltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Weizenmalz, G2) Gluten haltiges Getreide - Roggen
 G3) Gluten haltiges Getreide - Gerste, G4) Gluten haltiges Getreide - Hafer, G5) Gluten haltiges Getreide - Grünkern
 G6) Gluten haltiges Getreide - Dinkel, G7) Gluten haltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9) Gluten haltiges Getreide - Triticale
 KT) Krebstiere**, EI) Eier**, FI) Fische**, EN) Erdnüsse, SO) Sojabohnen**, ML) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
 SF1) Schalenfrüchte - Mandeln, SF2) Schalenfrüchte - Haselnüsse, SF3) Schalenfrüchte - Walnüsse, SF4) Schalenfrüchte - Cashew Nüsse
 SF5) Schalenfrüchte - Pekanüsse, SF6) Schalenfrüchte - Paranüsse, SF7) Schalenfrüchte - Pistazien, SF8) Schalenfrüchte - Macadamia
 SL) Sellerie**, SE) Senf**, SM) Sesamsamen**, SU) Schwefeldioxid und Sulphite, LU) Lupinen**, WT) Weichtiere**
 **und daraus gewonnene Erzeugnisse



Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden!