

SPEISENPLAN

vom 10.01.2022 bis 04.02.2022



10.01. - 14.01.2022		KW 2
MONTAG	Bunte Fusilli-Spiralnudeln in "Napoli"-Tomatensoße , fleischlos; Obst A1,G	
DIENSTAG	Nudelsuppe aus Sternchennudeln mit Rindfleisch & Gemüseeinlage; Pudding A	
MITTWOCH	"FitKid" Gebratenes Backfischfilet in Kräutersoße mit Kartoffelbrei und Gurkensalat A1,G,J	
DONNERSTAG	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Reis und Mischgemüse A1,C,G,J	
FREITAG	Pancakes - amerikanische Pfannkuchen mit Pancakesirup - Ausweichgericht: Nudelsuppe ... A1,C,G	

17.01. - 21.01.2022		KW 3
MONTAG	Pikante Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke A1,C	
DIENSTAG	Bayrischer Leberkäs mit Kartoffelbrei und Rosenkohl 2,3,A1,G,I,J	
MITTWOCH	Nudeln „Wickli“ in Tomatensoße mit gebratenen Jagdwurstwürfeln; Obst 2,A1,I,J	
DONNERSTAG	Würzfleisch aus bestem Schweinefleisch mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat A1,G	
FREITAG	Currywursttopf - pikante Currywurstsuppe mit Bockwurst, Kartoffeln, Paprika; Kompott 3	

24.01. - 28.01.2022		KW 4
MONTAG	"FitKid" Bunte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Schweinefleisch; Obst	
DIENSTAG	Geschmortes Weißkraut mit Schweinehack (Schichtkohl), dazu Salzkartoffeln A1	
MITTWOCH	"FitKid" Putinchen - Hähnchenformfleisch mit Kartoffeln und Erbsengemüse A1,C,G,H,I,J	
DONNERSTAG	Süßer Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus - Ausweichgericht: Nudelsuppe .. A1,C,F,G	
FREITAG	Paniertes Seelachsfilet in Dillsoße mit Kartoffelbrei und Gurken-Kraut-Salat 3,A,L,G,J	

31.01. - 04.02.2022		KW 5
MONTAG	Spaghetti in Tomatensoße „Bolognese“; dazu Obst A1,C	
DIENSTAG	Gebratene Jagdwurst mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse 2,A1,G,I,J	
MITTWOCH	"FitKid" Gedünstetes Seefischfilet in cremiger Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G	
DONNERSTAG	Süße Vanille-Pudding-Suppe mit Burger Zwieback & Banane - Ausweichgericht: Nudelsuppe G,H,F	
FREITAG	Möhrensuppe mit Rauchfleisch und buntem Gemüse; Joghurt A1,G	



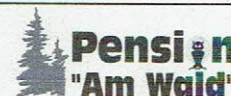
Änderungen & Druckfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr!

Zu- und Abmeldungen - auch für den aktuellen Tag - sind werktags, telefonisch bis 8:00 Uhr möglich!



Guten Appetit wünscht: Familie Kühne ** Pension "Am Wald" - Flechtingen

Tel. 039054 / 22 14 ** Fax 039054 / 984 980 ** www.pension-amwald.de



Zusatzstoffe / Allergene: 1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsmittel | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker | 5 = Phosphat | A = glutenhaltige Getreide (A1 = Weizen; A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milchprodukte | H = Schalenfrüchte / Nüsse (H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse; H5 = Pecanüsse/Paranüsse; H6 = Macadamianüsse) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid & Sulfite | M = Lupinen | N = Weichtiere

Da wir unser Essen auch weiterhin und traditionell von Hand kochen, können fast alle Speisen Spuren der o.g. Zusatzstoffe & Allergene enthalten - bei Fragen bitte vorher anrufen!

Einrichtung: Grundschule Gebrüder Alstein

Die Auswahl der Speisen erfolgte durch die Leitung / Kinder der Einrichtung!