

Auswahl vom 18.06. - 22.06.2018	Montag 18. Jun	MENGE	Dienstag 19. Jun	MENGE	Mittwoch 20. Jun	MENGE	Donnerstag 21. Jun	MENGE	Freitag 22. Jun	MENGE
Essen 1									Nudeln (GL1)	
Essen 2	Vollkornnudeln (GL1)						4 kleine Röstitaler 4x30g für die Kleinen		Gemüse-Bulgur-Pfanne (GL1,SL)	
Essen 3	Bunte Tomatensuppe (SL,MP) 300g		3 vegetarische Nuggets (SJ,GL1,EI)		1 Reis-Tofu-Bratling (SJ,GL5,GL4,SS)		Kichererbsen-Gemüseragout (SL)			
Essen 4			Fischvariation (GL1,MP,SE,SL)		1 Rindswiener Würstchen		1 Tellerrösti (großer Röstitaler) 1x200g		1 Germknödel mit Pflaumenfüllung (GL1,EI,MP)	
Soße 1	Tomaten-Kräutersoße (GL1,SL)		Dillsoße (MP,SL)		Ketchup				Brokkolisoße (SL)	
Soße 2			Petersiliensoße (MP,SL)						Kräuter-Joghurt-Soße zur Gemüse-Bulgur-Pfanne MP 100g	
Soße 3									Vanillesoße (MP)	
Beilage 1	1 Brötchen GL1		Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie		Nudelsalat (GL1,EI,MP,SL)		Rahmgemüse MP,SL 120g		geriebener Käse MP 20g	
Beilage 2	geriebener Käse MP 20g		Kartoffelpüree (MP)		Tomatenreis (SL)		Salzkartoffeln 200g			
Beilage 3			Röstzwiebeln				Kartoffelpüree MP 200g			
Beilage 4			Gemüse							
Dessert					Birnenkompott auf Joghurt (MP)					
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge										

*Seefisch aus nachhaltiger Fischerei, alle anderen Speisen ausschließlich aus Bio-Lebensmitteln, wenn nicht anders gekennzeichnet. ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Einrichtung:

Datum:

Name / Unterschrift

Küche Alsterpalais Alsterdorfer Straße 523 22337 Hamburg Telefon: 50019999 Fax: 50019980 E-Mail: kueche.alsterpalais@flachsland-hamburg Ansprechpartner: Christian Zinke-Giannouzi HB3

Nicht gewünschte Komponenten bitte durchstreichen, die Menge in die entsprechende Spalte eintragen. Den Speiseplan (Änderungen vorbehalten) für die folgende Woche bitte bis Mo. 16 Uhr an die „Küche Kinderwelt“ faxen, sonst wählt der Küchenchef. Bitte jede Essenkomponente beurteilen und diesen Beurteilungsplan montags mit den leeren blauen Boxen an die Küche schicken

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Es gibt außer den 14 Haupt-