

Schulspeiseplan

Speiseplan KW 28 vom 08.07.2024 bis 14.07.2024

Inselküche Koserow * Hauptstraße 89 * 17459 Koserow
 Telefon: 038375/20155 Fax: 038375/22855 E-Mail: buero@inselkueche-koserow.de



Schule: _____

Menü Datum	A	B	G/Ki	Salat C kl. (KEIN Beilagensalat! Wird voll berechnet!)
Montag 08.07.	Bauernroulade mit Überfüllgemüse und Salzkartoffeln	Karotteneintopf mit Kartoffeln und Hühnerfleisch		Chefsalat Blattsalat, Schinken, Ei, Tomate, Gurke, Käse, Dressing
Kennziffern	1,2,3,11	10		1
Dienstag 09.07.	Putengulasch mit Nudeln Nachtisch: Rohkost	Seelachswürfel in Kräutersahnesauce mit Salzkartoffeln Nachtisch: Rohkost		Caesar Salat Romanosalat, Gurken, Tomate, Zwiebeln, Hähnchen, Caesardressing
Kennziffern	3	11,12		12
Mittwoch 10.07.	Hackschmorkohl mit Salzkartoffeln	Hähnchen in süß-saurer Sauce, Gemüse und Reis		Cous-Coussalat Cous-Cous, Blattsalat, Paprika, Zucchini, Hähnchenbrust
Kennziffern	3	18		keine
Donnerstag 11.07.	Currywurst in Sauce mit Kartoffelstampf Nachtisch	Vanillemilchnudeln vegetarisch Nachtisch		Feldsalat mit Schweinefilet, Gurken, Rettich, Radieschen, Karotte, Balsamico Dressing
Kennziffern	2	2,3		keine
Freitag 12.07.	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Fischkartoffeln mit Wiener Würstchen		Kartoffelsalat mit Boulette
Kennziffern	3	3,16,17,21		1,2,3,11

Allergene: 1 = Eier, 2 = Milch, 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse, 5 = Nüsse (Schalenfrüchte), 6 = Schwefeldioxid und Sulfid, 7 = Lupinen, 8 = Sesam, 9 = Soja, 10 = Sellerie, 11 = Senf, 12 = Fische, 13 = Krebstiere, 14 = Weichtiere, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsmittel, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 20 = geschwärzt, 21 = mit Phospat, 22 = mit Süßungsmittel

Schule: _____ Name, Vorname: _____
 KW 28 vom 08.07.2024 - 14.07.2024 **BESTELLUNGEN BITTE BIS SPÄTESTENS DONNERSTAG IN DER VORWOCHE ABGEBEN!**

Menü Datum	A	B	G	Salat C kl.
Montag 08.07.				
Dienstag 09.07.				
Mittwoch 10.07.				
Donnerstag 11.07.				
Freitag 12.07.				