



schnitkamp_team

Schnitkamp & Team

Mail:

bestellungen@s-h.de

Verpflegung mit Verantwortung

Telefonnummer:

0251/3995950

Speisekarte vom: **31.03. - 04.04.2025**

14. KW.

Faxnummer:

0251/3995951

Einrichtung: Annette Schule Nienberge

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Veggie Day  	Freitag
Dessert	Obstkorb	Bio-Joghurt* mit Müsli <small>G,A1</small>	Obstkorb	Herrencreme aus Bio-Milch* _G ohne Alkohol	Mini-Berliner <small>A1,C</small>
Info	Alternativen für die lfd. Woche. Salat: oder Rohkost – Dessert: Gebäck- <small>A1,A2,C,F,G,HI</small> oder Obst				
Menü 1	Kartoffel Möhreneintopf aus Bio-Kartoffeln* mit Bockwurst (Schwein) <small>1,2,C</small>	Gebratenes Seelachsfilet <small>A1,D,F,G,I,K</small> mit Rahmmöhren _G und Bio-Kartoffeln*	Schweineschnitzel <small>A1,C</small> mit Paprikasauce, Bio-Kartoffeln* und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing	Gemüsebratling <small>A1,C</small> mit Rotkohl und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln* _G	Hähnchenstreifen in Kräuterrahmsauce _G mit Erbsen-Kurkuma-Reis (Bio-Reis*) und Blattsalat mit Cocktaildressing
Menü 2 vegetarisch	Vegetarisches Gemüse- Chili (mild) mit Bio-Reis* und Krautsalat	Valess-Streifen <small>A1,C,G</small> in Rahmsauce Bio-Kartoffeln* und Möhrensalat	Gemüsebällchen _C mit Blumenkohlsauce, und Kartoffelpüree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch* _G	Bio-Nudeln* _{A1} mit Käsesauce _G Gurkensalat	Bio-Nudeln* <small>A1</small> mit veg. Bolognese Blattsalat mit Cocktaildressing
Menü 3 ohne Schweine- fleisch	Kartoffel Möhreneintopf aus Bio-Kartoffeln* mit Bockwurst (Pute) <small>1,2,C</small>	Käse-Lauchsuppe _G mit Rinderhackfleisch, ein Brötchen <small>A1</small>	Hähnchenschnitzel <small>A1</small> mit Tomatensauce, Bio-Nudeln <small>A1</small> * und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing	Linzen-Gemüserahmsauce mit Karotten, Blumenkohl und Erbsen dazu Bio-Kartoffeln* und Gurkensalat	Bio-Nudeln* <small>A1</small> mit Bologneser-Sauce (Rind) Blattsalat mit Cocktaildressing
					

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Bitte den Allergenkennzeichnungsauhang beachten

* Bio-Zertifiziert durch Grünstempel® e.V. DE-ÖKO-021

Unsere Lebensmittel enthalten keine Geschmacksverstärker und sind nicht gentechnisch verändert.