








Speisenplan ⁵ Speisenplan

hvs Catering
HVS VERPFLEGGUNGSSYSTEME GMBH


Kinderhaus

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Hähnchenschnitzel mit Sauce, Naturreis, Gurkensalat, Obst  	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffeln & Spitzkohl, Obst  	Vollkorn-Nudeln mit Gemüse und Sauce, Obst 	Fischstäbchen mit frischem Kartoffelpüree, Spinat, Obst 	Blumenkohlcremesuppe, Vollkornbrötchen, Joghurt ohne Zitrusfrucht 
	6, GL, LA, SCH	6, GL, LA,	6, GL, LA	3, 6, GL, FI, LA	6, GL, LA, SES, SO
Nachtisch: Joghurt, Quark oder Obst					


Änderungen vorbehalten!

 = vegetarisch

 = mit Knoblauch

 = mit Schwein

 = mit Rind

 = mit Geflügel

 = mit Fisch

GL=Gluten KS=Krebstiere EI=Eier FI=Fisch ERD=Erdnüsse SO=Soja LA=Milchprodukte (Lactose)

SE=Sellerie SEN=Senf SES=Sesam SCH=Schwefel und Sulfite LU=Lupine WT=Weichtiere NÜ=Schalenfrüchte KI=Keine Informationen vorhanden

1=Geschmacksverstärker 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Süßungsmittel 5=Phosphor 6=Farbstoff

Da ein Teil unserer Zulieferer uns noch nicht mit entsprechenden Informationen versorgen kann, können leider noch nicht alle Allergene 100%-ig ausgewiesen werden. Eine Aktualisierung erfolgt selbstverständlich fortlaufend. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen unserer Speisen stehen Ihnen Herr Klehn sowie Denis Prager unter Tel. 2757 gerne zur Verfügung.



mit Fleisch aus nachhaltiger, regionaler Tierhaltung, Bio-Zertifiziert (DE-ÖKO-13) oder Kikok-Hähnchen aus Delbrück)