

Speiseplan

Menü 1

KW 21 22.05. – 26.05.2017

Mo. Frikadelle (S) ^{23,26,29,31} mit Rahmspinat ^{23,29} und Kartoffeln ³⁴

Di. Hamburger ^{23,33} mit Belag vom Buffet und Wedges ²³

Mi. Hähnchenbrust mit Puszta Soße ³¹ Reis und Salat ²⁹

Do. Feiertag

Fr. Brückentag

Menü 2

KW 21 22.05. – 26.05.2017

Mo. Rührei ²⁹ mit Rahmspinat ^{23,29} und Kartoffeln ³⁴

Di. Veggi Burger ^{23,33,29,31,30,25} mit Belag vom Buffet und Wedges ²³

Mi. Gemüseintopf ³¹ mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

Do. Feiertag

Fr. Brückentag

Salatbuffet (^{9,29,31,32})

Aus produktionstechnischen Gründen können in die Speisen Spuren von den Nummern 23 und 29 enthalten sein.

Der Speiseplan wurde von der Klasse 6 D mit gestaltet

Legende: (R) – Rind (S) – Schwein (G) - Geflügel

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Diese Zusatzstoffe werden durch die entsprechenden Nummern auf dem Speiseplan kenntlich gemacht.

Legende mit Erläuterung zu den hinter den Speisenkomponenten angegebenen

Kennzeichnungen:

(NR.) – bitte ordnen Sie die angegebene Nr. der übereinstimmenden Nr. der ausgehenden Liste „Zusatzstoff- und **Allergenbezeichnung**“ zu (Zusatzstoffe sind schwarz, **Allergene** rot ausgewiesen)

(K-L) – steht für Küchenleitung. Da beispielsweise Salate und Dressings, sowie Süßspeisen in den Einrichtungen individuell zubereitet/zugekauft werden, müssen Produktinformationen bei der K-L erfragt werden.