

## Speiseplan

### Menü 1

KW 22 29.05. – 02.06.2017

- Mo.** Rinderhüftsteak ( R ) mit Wedges <sup>23</sup> und Salat vom Buffet  
**Di.** Schnitzel ( S )<sup>23,31,32</sup> mit Pusztasoße, Kroketten <sup>25,29</sup>, und Salat <sup>9,29,31,32</sup>  
**Mi.** Nudeln <sup>23,25</sup> mit Schinkensahnesoße ( G ) <sup>31,29,23</sup> und Salat <sup>29</sup>  
**Do.** Gemüseeintopf <sup>31</sup> mit Rauchfleischeinlage (S) und Brötchen <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup>  
**Fr.** Hähnchenbrust ( G ) <sup>23,26</sup>, mit Reis und Gemüse <sup>29,23</sup>

### Menü 2

KW 22 29.05. – 02.06.2017

- Mo.** Linsensuppe <sup>31</sup> mit Brötchen <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup>  
**Di.** Nudelaufbau mit Gemüseeinlage <sup>23,29,25</sup> mit Salat <sup>29</sup>  
**Mi.** Grießbrei <sup>29,23</sup>, mit Zucker und Zimt  
**Do.** Kartoffelecken <sup>23</sup> mit Kräuterquark <sup>29</sup> und Salat  
**Fr.** Gemüseschnitzel <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup> mit Reis und Gemüse <sup>23,29</sup>

Salatbuffet (<sup>9,29,31,32</sup>)

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 ausgehangenen 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.