

Speiseplan

Menü 1

KW 24 12.06. – 16.06.2017

- Mo.** Currywurst mit Wedges ²³ und Salat ²⁹
Di. Hähnchenschnitzel (G)^{23,31,32} mit Paprikarahm ²⁹, Kroketten ^{25,29}, und Salat ^{9,29,31,32}
Mi. Nudeln ^{23,25} mit Bolognese (R) ^{31,29,23} und Salat ²⁹
Do. Feiertag
Fr. Brückentag

Menü 2

KW 24 12.06. – 16.06.2017

- Mo.** Kartoffelpuffer ^{23,25}, mit Apfelbrei
Di. Kartoffelauflauf mit Gemüseinlage ^{23,29,25} und Salat ²⁹
Mi. Milchreis ^{29,23}, mit Apfelzimtsoße
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 Allergenkezeichnung

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.