

## Speiseplan

### Menü 1

KW 33 14.08. – 18.08.2017

- Mo.** Currywurst <sup>3,7,8,9, 23,25,28,31,32,29</sup> ( S ) mit Wedges <sup>23</sup> und Krautsalat <sup>3,9,12,13</sup>  
**Di.** Putengeschnetzeltes <sup>29</sup> mit Reis und Gurkensalat <sup>32</sup>  
**Mi.** Spaghetti <sup>23,25</sup> mit Bolognese ( R ) <sup>31</sup> und Eisbergsalat <sup>29,32</sup>  
**Do.** Backfisch <sup>26,23,25</sup> mit Kartoffeln <sup>34</sup> und Rahmspinat <sup>23,29</sup>  
**Fr.** Gulaschsuppe mit Brötchen <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup> und Obst

### Menü 2

KW 33 14.08. – 18.08.2017

- Mo.** Milchreis <sup>29</sup> mit Zucker und Zimt  
**Di.** Nudeln <sup>23,25</sup> mit Tomatensoße <sup>29</sup> und Salat  
**Mi.** Gnocchi <sup>23,25</sup> mit Käsesoße <sup>29</sup> und Salat <sup>29</sup>  
**Do.** Chili sin Carne mit Reis  
**Fr.** Bunter Gemüseauflauf <sup>29</sup> mit Kartoffeln <sup>34</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 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.