

Speiseplan

Menü 1

KW 34 14.08. – 18.08.2017

- Mo.** Schnitzel ^{23,26} (S) mit Jägersoße ^{31,32}, Kroketten ^{23,25} und Salat ^{29,32}
Di. Hähnchenbrust (G) mit Reis und Paprika Gemüsesoße ⁹
Mi. Gyros (G) mit Wedges ²³, Tzatziki und Krautsalat ^{3,9,12,13}
Do. Bratwurst ^{3,7,8,9} mit Püree ^{25,28,23,31,32,29} und Gemüse
Fr. Fischstäbchen ^{23,26} mit Erbsenpüree ^{25,28,23,31,32,29} und Karottengemüse ²⁹

Menü 2

KW 34 14.08. – 18.08.2017

- Mo.** Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ²⁹ und Rucol
Di. Röstinchen ²³ mit Paprikagemüse und Wassereis
Mi. Nudelgratin ²⁹ mit Blattsalat ²⁹
Do. Gemüseeintopf ³¹ mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33} und Obst
Fr. Grießbrei ²⁹ mit Fruchtsoße

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.