



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 37 11.09. – 15.09.2017

- Mo.** Spaghetti ^{23,25} mit Bolognese ³¹ und Gurkensalat ³²
Di. Schnitzel ^{23,26} (S) mit Jägersoße ²⁹ Wedges ^{23,2} und Salat ^{29,32}
Mi. Hähnchenbrust mit Paprikasoße ^{31,32,29} Reis und Salat ²⁹
Do. Backfisch ^{26,23,25} mit Püree ^{25,28,23,31,32,29} und Gemüse ²⁹
Fr. Gulaschsuppe ³¹ mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

Menü 2

KW 37 11.09. – 15.09.2017

- Mo.** Milchreis ^{23, 29} mit Zucker und Zimt
Di. Ofenkartoffel mit Kräuterquark ²⁹
Mi. Käse-Lauchsuppe ^{29,31} mit Baguette ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Do. Gemüseschnitzel ²³, Kartoffeln ³⁴, Hollandais ^{25,29,31}, Salat ^{9,29,31,32}
Fr. Bunter Kartoffelauflauf ^{25,29} mit Salat ²⁹

Salatbuffet (9,29,31,32)

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

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

