



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 38 18.08. – 22.09.2017

- Mo.** Schnitzel ^{23,26} (S) mit Balkansoße ^{29,31} Kroketten ^{23,25} und Salat ^{29,32}
Di. Paprikareispfanne mit Putenbruststreifen (G)
Mi. Kassler ^{3,2} (S) mit Sauerkraut ⁹ und Kartoffeln ³⁴
Do. Hacksteak (R) ^{3,7,8,9 23,26,29,31} mit Pfeffersoße , Gemüse und Reis
Fr. Steak ⁸ (S) mit Bauernsalat ³² und Baguette ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

Menü 2

KW 38 18.08. – 22.09.2017

- Mo.** Nudeln ^{23,25} mit Rucola-Sahnesoße ²⁹
Di. Blumenkohlbratling ^{5,23,29,25,31} mit Kartoffeln ³⁴, Rahmsoße ^{23,29}, Salat ^{9,29,31,32}
Mi. Blütengemüseauflauf ^{29,25} mit Kartoffeln ³⁴
Do. Käsespätzle ^{23,25,29} mit Salat ^{29,31,32}
Fr. Kartoffelsuppe ^{34,31} mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

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.

