



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 39 25.09. – 29.09.2017

- Mo.** Nudeln ^{23,25} mit Schinkensahnesoße (G) ^{29,32} und Tomatensalat ³²
Di. Schnitzel ^{23,26} (S) mit Zwiebelschmelze, Kartoffeln ³⁴ und Salat ^{29,32}
Mi. Paprikahähnchenpfanne (G) mit Reis und Salat ²⁹
Do. Linsensuppe ^{31,34} mit Bockwurst (S) ^{29,31,32,37,2,3,7,8} und Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Fr. Currywurst (S) ^{3,7,8,9, 23,25,28,31,32,29} Kroketten ²³, Krautsalat ^{3,9,12,13}

Menü 2

KW 39 25.09. – 29.09.2017

- Mo.** Grießbrei ^{23, 29} mit gesüßten Waldbeeren
Di. Penne ^{23,25}, mit Tomatensoße und Salat ^{29,32}
Mi. Maiscremesüppchen ²⁹ mit Baguette ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33} und Schokopudding (Deklaration auf Verpackung)
Do. Gemüseschnitzel ^{23,29} mit Brokkoli, Kartoffeln ³⁴ und Hollandaise ^{25,29,31}
Fr. Bunter Nudelauflauf ^{23, 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.