



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 40 02.09. – 06.09.2017

- Mo.** Cordon bleu ^{23,29} (G) mit Kartoffeln ³⁴ und Blumenkohl ²⁹
Di. Feiertag
Mi. Chicken Nuggets ^{3,9,10,14,23,25,28,31,32} mit Kartoffelecken ²³ und Salat ^{29,32}
Do. Gyros ^{31,32} mit Reis, Knoblauchsoße ²⁹ und Krautsalat ^{3,9,13,12}
Fr. Kartoffelsuppe ^{31,34} mit Wiener Würstchen (G) ^{29,31,32,37,2,3,7,8}

Menü 2

KW 40 02.09. – 06.09.2017

- Mo.** Spinat-Ricotta-Tortellini ^{23,25,29} mit Sahnesoße ²⁹ und Salat ²⁹
Di. Feiertag
Mi. Pellkartoffel mit Apfelzwiebeldip ²⁹
Do. Pfannkuchen ^{23,25,29} mit Vanillesoße ^{29,28,25,23,30}
Fr. Gemüsepfanne mit Reis und kleinem Salat vom Buffet

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 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.