



Speiseplan

Menü 1

KW 43 23.10. – 27.10.2017

- Mo.** Hacksteak (R) ^{23,26,29,31} mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Salat ^{9 29,31,32}
Di. Kohlroulade (S) ^{23,25,28,32} mit Bratensoße und Kartoffeln ³⁴
Mi. Nasigoreng ^{31,32,28,27,24,26,33} mit Hähnchenbruststreifen
Do. Truthahngyros ²³ mit Knoblauchsoße ²⁹, Reis und Krautsalat ^{3,9,13,12}
Fr. Gulaschsuppe (R) mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

Menü 2

KW 43 23.10. – 27.10.2017

- Mo.** Kohlrabi Cremesuppe ²⁹ mit Kräutercroutons ^{23,29}
Di. Kartoffelpuffer ^{23,25,} mit Apfelbrei
Mi. Milchreis ^{29,23,} mit Apfelzimtsoße
Do. Käsespätzle ^{23,25,29} mit Salat ^{29,31,32}
Fr. Chili sin Carne mit Reis

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.