



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 44 30.10. – 03.11.2017

- Mo.** Seelachsfilet paniert ^{23,26} mit Püree ^{25,28,23,31,32,29} und Gemüse ^{29, 23}
Di. Feiertag
Mi. Schweineschnitzel ^{23,31,32} mit Puszta Soße ³¹, Reis ⁹ und Salat ^{29,31,32}
Do. Currywurst ^{3,7,8,9,23,25,,28,31,32} mit Wedges ²³ und Paprikasalat
Fr. Kassler ^{3,2} (S) mit Sauerkraut ⁹ und Kartoffeln ³⁴

Menü 2

KW 44 30.10. – 03.11.2017

- Mo.** Buchstabensuppe ^{23,25,31}, Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Di. Feiertag
Mi. Kartoffelauflauf ²⁹, mit Mix-Salat ²⁹
Do. Wedges ²³ mit Kräuterquark ^{9, 29} und Paprikagemüse
Fr. Kaiserschmarrn ^{23,29,25} mit Vanillesoße ^{25,28,23,29}

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.