



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 50 11.12. – 15.12.2017

- Mo.** Schnitzel mit Paprikasahnesoße (S) 23,31,29,32, Kartoffeln 34 und Salat 9,29,31,32
Di. Hähnchenbrust mit Sahnesoße (G),29, Reis und Tomatensalat 3,9,12,13
Mi. Geschnetzeltes (G) 25,28,23,31,32,29,, mit Spätzle 23,25 und Salat 29,31,32
Do. Hähnchen Cordon bleu (G) 23,29 mit Reis und Brokkoli
Fr. Backfisch 23,26,29,31, Püree 25,28,23,31,32,29, Gemüse23,29

Menü 2

KW 50 11.12. – 15.12.2017

- Mo.** Erbseneintopf 31 mit Brötchen 4,5,6,9,18,23,28,29,33
Di. Kartoffelecken 23 mit Kräuterquark 29 und Rucola-Salat 32
Mi. Käsespätzle 23,25,29 mit Röstzwiebeln und Salat 29
Do. Milchreis 29 mit Zucker und Zimt
Fr. Eiernudelauflauf 23,25,29,17,Palmöl mit Blattsalat und Sauerrahmdressing 9,29,31,32

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.