



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 03 15.01. – 19.01.2018

- Mo.** Putenbruststeak (G) mit Gemüse²⁹ und Püree^{25,28,23,31,32,29}
Di. 2 Wiener Würstchen (G)^{2,3,4,5,23,29,25} mit Kartoffelsalat^{25,29,31,32}
Mi. Frikadelle (R)^{23,25,29,31,32} mit Rahmspinat^{23,29} und Kartoffeln³⁴
Do. XXL Burger (R)^{23,29,33} mit Kartoffelecken²³ und Belag vom Buffet
Fr. Fischstäbchen^{23, 26} (F) mit Püree^{25,28,23,31,32,29} und Salat²⁹

Menü 2

KW 03 15.01. – 19.01.2018

- Mo.** Nudeln^{23,25} mit Tomatensoße und Salat^{29,32}
Di. Buchstabensuppe^{23,25,31} mit Brötchen^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Mi. Kartoffelauflauf^{25,29,31} mit Salat
Do. Brokkoli-Cremesüppchen²⁹ mit Buttercroutons^{29,23}
Fr. Pfannkuchen^{23,25,29} mit Vanillesoße^{29,28,25,23,30}

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.