



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 06 05.02. – 09.02.2018

- Mo.** Kein Essen (Beweglicher Ferientag)
- Di.** Nudeln ^{23,25} mit Bolognese (R) und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Fischstäbchen ^{23,26}, mit Püree ^{25,28,23,31,32,29}, und Gemüse^{29,23}
- Do.** Gulaschsuppe (R) mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
- Fr.** Truthahngyros ²³ (G) mit Knoblauchsoße ²⁹, Reis und Krautsalat ^{3,9,13,12}

Menü 2

KW 06 05.02. – 09.02.2018

- Mo.** Kein Essen (Beweglicher Ferientag)
- Di.** Blumenkohlbratling ^{5,23,29,25,31} mit Kartoffeln ³⁴, Rahmsoße ^{23,29}, und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Eiernudelaufbau ^{23,25,29,17}, Palmöl mit Blattsalat und Sauerrahmdressing ^{9,29,31,32}
- Do.** Linsensuppe ³¹, mit Brötchen ^{23,28,29,33,4,5,6,9,18}
- Fr.** Wedges ²³ mit Kräuterquark ^{9,29} und Salat

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.