



mmh, schmeckt super!  
Speiseplan



## Speiseplan

### Menü 1

KW 07 12.02. – 16.02.2018

- Mo.** Kein Essen (Pädagogischer Tag)
- Di.** Chili con Carne mit Nachos
- Mi.** Bratwurst <sup>3,7,8,9</sup> mit Sauerkraut <sup>9</sup> und Kartoffeln <sup>34</sup>
- Do.** 2 x Backfisch <sup>26,23,25</sup> mit Himmel und Erde und Salat <sup>29</sup>
- Fr.** Steak mit Bauernsalat <sup>31,32</sup> und Brötchen <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup>

### Menü 2

KW 07 12.02. – 16.02.2018

- Mo.** Kein Essen (Pädagogischer Tag)
- Di.** Chili sin Carne mit Nachos
- Mi.** Grießbrei <sup>29,23</sup> mit Himbeersoße
- Do.** Spaghetti <sup>25,23</sup> mit Tomatensoße und Salat <sup>31</sup>
- Fr.** Backfeta <sup>29,23,25</sup> mit Bauernsalat <sup>31,32</sup> und Brötchen <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup>

Salatbuffet (<sup>9,29,31,32</sup>)

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.