



Speiseplan

Menü 1

KW 12 19.03. – 23.03.2018

- Mo.** Hähnchenbrust (G) mit Tomatensoße und Gnocchi 23
- Di.** Fischstäbchen 26,23 mit Wedges 34,23 und Salat 29
- Mi.** Schnitzel (S) 23,25 mit Zwiebelschmelze, Spätzle 23,25 und Tomatensalat 32
- Do.** 2 Hamburger (R) mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt)
- Fr.** Nudeln 23,25 mit Bolognese (S) und Gurkensalat 29

Menü 2

KW 12 19.03. – 23.03.2018

- Mo.** Karotten Ingwer Suppe mit Baguette 25,28,23,31,32,29
- Di.** Wedges 23 mit Kräuterquark und Raukesalat
- Mi.** Käsespätzle 23,29,25 mit Salat 29
- Do.** 2 Veggieburger mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt)
- Fr.** Grießbrei 29 mit Waldfrüchten

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.