

mmh, schmeckt super! Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 15 09.04. – 13.04.2018

- Mo.** Hähnchenbrust (G) mit Spinat und Nudeln 23,25
- Di.** Gedünsteter Fisch 26,23 mit Kartoffeln und Salat 29
- Mi.** Schnitzel (S) 23,25 mit Jägersoße, Kartoffelecken 23,25 und Salat 32
- Do.** Frikadelle (S) 23,25,29,31,32, Paprikasoße und Reis
- Fr.** Nudeln 23,25 mit Schinken (S), Sahnesoße und Salat 29

Menü 2

KW 15 09.04. – 13.04.2018

- Mo.** Gemüseeintopf 31 mit Baguette 25,28,23,31,32,29
- Di.** Ofenkartoffel mit Kräuterquark 29
- Mi.** Nudeln 23,25 mit Tomatensoße
- Do.** Gemüsepfanne mit Reis
- Fr.** Pfannkuchen 23, 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.