



## Speiseplan

### Menü 1

KW 21 21.05. – 25.05.2018

**Mo.** Feiertag

**Di.** Currywurst (S) <sup>3,7,8,9, 23,25,,28,31,32,29</sup> mit Wedges <sup>23</sup> und Beilagensalat <sup>32</sup>

**Mi.** Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Reis

**Do.** Gedünsteter Fisch <sup>26</sup> mit Senfsoße <sup>32,29</sup>, Salzkartoffeln <sup>34</sup> und Blattsalat <sup>29</sup>

**Fr.** Salatteller mit Orangen-Joghurt-Dressing <sup>32,29</sup>, Putenbruststreifen  
und Baguette <sup>4,5,6,9,18,23,28,29,33</sup>

### Menü 2

KW 21 21.05. – 25.05.2018

**Mo.** Feiertag

**Di.** Zucchini-Cremesuppe <sup>29</sup> mit Croutons <sup>23,25</sup>

**Mi.** Kartoffelpuffer <sup>25,23</sup>, mit Creme fraiche <sup>29</sup> und Ruccola Salat

**Do.** Milchreis,<sup>29</sup> Zucker und Zimt

**Fr.** Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>29</sup> und Salat <sup>9,32</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.