



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 50 11.12. – 15.12.2017

- Mo.** Schnitzel mit Paprikasahnesoße (S) ^{23,31,29,32}, Kartoffeln ³⁴ und Salat ^{9,29,31,32}
Di. Hähnchenbrust mit Sahnesoße (G) ²⁹, Reis und Tomatensalat ^{3,9,12,13}
Mi. Geschnetzeltes (G) ^{25,28,23,31,32,29}, mit Spätzle ^{23,25} und Salat ^{29,31,32}
Do. Hähnchen Cordon bleu (G) ^{23,29} mit Reis und Brokkoli
Fr. Backfisch ^{23,26,29,31}, Püree ^{25,28,23,31,32,29}, Gemüse ^{23,29}

Menü 2

KW 50 11.12. – 15.12.2017

- Mo.** Erbseneintopf ³¹ mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Di. Kartoffelecken ²³ mit Kräuterquark ²⁹ und Rucola-Salat ³²
Mi. Käsespätzle ^{23,25,29} mit Röstzwiebeln und Salat ²⁹
Do. Milchreis ²⁹ mit Zucker und Zimt
Fr. Eiernudelauflauf ^{23,25,29,17}, Palmöl mit Blattsalat und Sauerrahmdressing ^{9,29,31,32}

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 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.