



Speiseplan

Menü 1

KW 08 19.02. – 23.02.2018

- Mo.** Hähnchenbrust mit Brokkoli und Reis
- Di.** Heringsalat ^{26,29,25,32} mit Kartoffeln ³⁴
- Mi.** Hähnchen Cordon bleu ^{23,29} mit Püree ^{25,28,23,31,32,29} und Gemüse ^{29,23}
- Do.** Balkanwurst ^{3,7,8,9,31} mit Reis und Krautsalat
- Fr.** Chicken Nuggets ^{3,9,10,14,23,25,28,31,32} mit Kartoffelecken ²³, und Nachtisch

Menü 2

KW 08 19.02. – 23.02.2018

- Mo.** Wintergemüse mit Kartoffeln ³⁴ und Hollandaise ^{25,29,31}
- Di.** Buchstabensuppe ^{23,25,31} mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
- Mi.** Kartoffelauflauf ^{23,25,29,17}, Palmöl mit Blattsalat und Sauerrahmdressing ^{9,29,31,32}
- Do.** Pfannkuchen ^{23,25,29} mit Vanillesoße ^{29,28,25,23,30}
- Fr.** Gemüse Nuggets ^{3,9,10,14,23,25,28,31,32} mit Kartoffelecken ²³, und Nachtisch

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.