



Speiseplan

Menü 1

KW 10 05.03. – 09.03.2018

- Mo.** Gebratene Hackpfanne (R) mit Gemüseeinlage und Reis
- Di.** Gedünsteter Fisch ²⁶ mit Kartoffeln ³⁴ und Salat ²⁹
- Mi.** Rostbratwürstchen (S) ^{3,7,8,9} mit Püree ^{25,28,23,31,32,29}, und Gemüse
- Do.** Frikadelle (S) ^{23,25,29,31,32}, mit Rahmspinat, ^{5,23,29} und Kartoffeln ³⁴
- Fr.** Schnitzel (S) ^{23,31,32} mit Schmandsoße ^{23,29}, Bratkartoffeln ³⁴ und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 10 05.03. – 09.03.2018

- Mo.** Caramelgemüse mit Reis
- Di.** Vegetarisches Bauernfrühstück ^{25,34} mit Salat ²⁹
- Mi.** Erbsensuppe ^{34,31}, mit Brötchen ^{23,28,29,33,4,5,6,9,18}
- Do.** Rührei mit Rahmspinat, ^{5,23,29} und Kartoffeln ³⁴
- Fr.** Margherita Baguette (Deklaration folgt) mit Salat ²⁹

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 Allergenkezeichnung

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 Speisekomponenten 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.