



Speiseplan

Menü 1

KW 11 12.03. – 16.03.2018

- Mo.** Käse-Lauchsuppe ²⁹ mit Hack (R) und Baguette ^{23,28,29,33,4,5,6,9,18}
- Di.** 2 Hotdogs (G) mit Belag vom Buffet und Götterspeise (Deklaration folgt)
- Mi.** Hähnchenbrust mit Blattspinat und Reis
- Do.** Fishnuggets ^{23,26}, mit Püree^{25,28,23,31,32,29}, und Gemüse ^{23,29}
- Fr.** Hähnchenschenkel mit Ratatouillesoße und Reis

Menü 2

KW 11 12.03. – 16.03.2018

- Mo.** Gnocchiauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken ^{5,23,25,29}
und Salat ²⁹
- Di.** 2 Veggiedogs mit Belag vom Buffet und Götterspeise (Deklaration folgt)
- Mi.** Penne ^{23,25} mit Blattspinat und Sahnesoße
- Do.** Apfelmilchreis ²⁹ mit Zucker und Zimt
- Fr.** Gemüseschnitzel ²³ mit Kartoffeln ³⁴, Hollandaise^{25,29,31} und Salat ^{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.