



Speiseplan

Menü 1

KW 18 30.04. – 04.05.2018

- Mo.** Gyros (S) ^{31,32} mit Knoblauchsoße ²⁹, Reis und Krautsalat ^{3,9,13,12}
Di. Feiertag
Mi. Chicken Wings mit Sweet Chilli Soße, Kartoffelecken ²³ und Paprikasticks
Do. Bratwurst (S) ^{3,7,8,9} mit Püree ^{25,28,23,31,32}, und Erbsen und Möhren
Fr. Schnitzel (S) ^{23,31,32} mit Schmandsoße ^{23,29}, Bratkartoffeln und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 18 30.04. – 04.05.2018

- Mo.** Chili sin Carne ³¹ mit Reis und Salat ²⁹
Di. Feiertag
Mi. Paprikagemüse mit Rösti ^{23,25} und Crème fraiche ²⁹
Do. Vegetarische Bratwurst ^{23,31,32,30,25,28} mit Püree ^{25,28,23,31,32},
und Erbsen und Möhren
Fr. Tomatensuppe mit Reis

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.