



Speiseplan

Menü 1

KW 20 14.05. – 18.05.2018

- Mo.** Hähnchenschenkel mit Reis und Salat ^{32,9}
- Di.** Nudeln ^{23,25}, mit Bolognese ^{(R) 31} Salat ^{32,9}
- Mi.** 2 Hotdogs (G) mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt)
- Do.** Frikadelle ^{23,26,29,31} mit Spinat ²⁹ und Kartoffeln ³⁴
- Fr.** Schnitzel (S) ^{23,31,32} mit Jägersoße ^{23,29}, Rösti ²³ und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 20 14.05. – 18.05.2018

- Mo.** Chili sin Carne ³¹ mit Reis und Salat ²⁹
- Di.** Nudeln ^{23,25} mit Sahnesoße ²⁹ und Salat ^{32,9}
- Mi.** 2 Veggiedogs mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt)
- Do.** Spinat ²⁹ mit Rührei ^{25,29} und Kartoffeln ³⁴
- Fr.** Kartoffelsuppe ^{34,31} mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

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 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.