



Speiseplan

Menü 1

KW 21 21.05. – 25.05.2018

Mo. Feiertag

Di. Currywurst (S) ^{3,7,8,9, 23,25,,28,31,32,29} mit Wedges ²³ und Beilagensalat ³²

Mi. Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Reis

Do. Gedünsteter Fisch ²⁶ mit Senfsoße ^{32,29}, Salzkartoffeln ³⁴ und Blattsalat ²⁹

Fr. Salatteller mit Orangen-Joghurt-Dressing ^{32,29}, Putenbruststreifen
und Baguette ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}

Menü 2

KW 21 21.05. – 25.05.2018

Mo. Feiertag

Di. Zucchini-Cremesuppe ²⁹ mit Croutons ^{23,25}

Mi. Kartoffelpuffer ^{25,23}, mit Creme fraiche ²⁹ und Ruccola Salat

Do. Milchreis,²⁹ Zucker und Zimt

Fr. Ofenkartoffel mit Kräuterquark ²⁹ und Salat ^{9,32}

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.