

mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 23 04.06. – 08.06.2018

- Mo.** Keine Mittagsverpflegung - mündliches Abitur
Di. Schnitzel (S) ^{23,31,32}, mit Jägersoße, Kartoffelecken ²³,
und Götterspeise ^{9,23,28,25,29,30}
Mi. Chicken Wings mit Püree ^{25,28,23,31,32,29} und Erbsen- und Möhregemüse
Do. Chili con Carne mit Nachos
Fr. Steak (S) mit Baguette ^{25,28,23,31,32,29} und Kartoffelsalat ^{31,32,25,29}

Menü 2

KW 23 04.06. – 08.06.2018

- Mo.** Keine Mittagsverpflegung - mündliches Abitur
Di. Gemüseschnitzel ²³ mit Jägersoße, Kartoffelecken ²³
und Götterspeise (Deklaration siehe Etikett)
Mi. Kartoffelpuffer ^{25,23}, mit Apfelbrei ⁹
Do. Chili sin Carne mit Nachos
Fr. Tomatensuppe mit Mozzarella ²⁹ und Baguette ^{25,28,23,31,32,29}

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 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.