



Speiseplan

Menü 1

KW 24 11.06. – 15.06.2018

- Mo.** Geschnetzeltes (G) ²⁹ mit Reis und Gurkensalat ³²
Di. Chicken Nuggets ^{3,9,10,14,23,25,28,31,32}, mit Kartoffelecken ²³, Krautsalat ^{3,9,13,12}
Mi. Frikadelle (S) ^{23,26,29,31,32} mit Zwiebelsoße, Kartoffeln ³⁴ und Krautsalat ^{3,9,12,13}
Do. Nudeln ^{23,25} mit Bolognese (S) ³¹ und Salat ^{9,29,31,32}
Fr. Fischstäbchen ^{23,26}, mit Püree ^{25,28,23,31,32,29}, und Gemüse ^{29,23}

Menü 2

KW 24 11.06. – 15.06.2018

- Mo.** Tomatisierte Reis-Gemüsepfanne mit Gurkensalat ³²
Di. Gnocchi ^{5,23,25} mit Bärlauch-Sahnesoße ²⁹ und Salat ^{9,29,31,32}
Mi. Erbseneintopf ³¹ mit Brötchen ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
Do. Nudeln ^{23,25}, mit Tomatensoße und Salat ^{9,29,31,32}
Fr. Griesbrei ^{23,29}, mit Fruchtsoße

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.