



Speiseplan

Menü 1

KW 07 vom 11.02. bis 15.02.2019

- Mo.** Cevapcici (R) 23,26,29,31 mit Djuvec-Reis 31,32
und gemischtem Salat 29,31,32
- Di.** XXL Hamburger mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt am Tag)
- Mi.** Schweineroulade mit Hackfleisch gefüllt und Bratensoße 23,29,31,32,
Gemüsemix 31 und Kartoffeln 34
- Do.** Putengeschnetzeltes 29,31,32 mit Spätzle 23,25 und Möhrengemüse
- Fr.** Hähnchen-Knusperschnitzel 23,25,30 mit Reis, Currysoße 29,31,32
und Salat 9,29,31,32

Menü 2

KW 07 vom 11.02. bis 15.02.2019

- Mo.** Gemüsenuggets 23,25,29 mit Djuvec-Reis 31,32
und gemischtem Salat 29,31,32
- Di.** Vegetarischer XXL Burger mit Belag vom Buffet (Deklaration folgt am Tag)
- Mi.** Spaghetti 23,25 mit Basilikumpesto und Kirschtomaten 29,30,33,
dazu Kopfsalat mit Schmanddressing 9,29,31,32
- Do.** Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gemüse 23,25,29,31,32 dazu Tomatensalat 9,32
- Fr.** Sojabratwurst 23,28 mit Reis, Currysoße 29,31,32 und Salat 9,29,31,32

Aus produktionstechnischen Gründen können in den 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.