



mmh, schmeckt super!  
Speiseplan



## Speiseplan

### Menü 1

KW 08 vom 18.02. bis 22.02.2019

- Mo.** Hähnchenbrustfilet auf Ratatouillegemüse 29,31,32 mit Reis
- Di.** Schnitzel vom Schwein 23,31,32,25 mit Jägersoße 23,31,32, Kroketten 25,29 und Blattsalat 29,31,32
- Mi.** Nudeln mit Schinken-Sahnesoße 23,25,29,31,32 (S) und gemischtem Salat 9 29,31,32
- Do.** Chicken Nuggets 23,25,29 mit Currydip 9,29,31,32, Wedges 23,34 und Tomatensalat 9,31,32
- Fr.** Putenstreifen in Paprika-Rahm-Soße 23,29,31,32 mit Gemüse und Reis

### Menü 2

KW 08 vom 18.02. bis 22.02.2019

- Mo.** Kartoffelpuffer 23,25 mit Apfelmus 9,29
- Di.** Gemüseschnitzel 23,25 mit Sauce Hollandaise 25,29,31, Kroketten 25,29 und Blattsalat 29,31,32
- Mi.** Nudeln mit Käsesoße 23,29,31,32, dazu gemischter Salat 9,29,31,32
- Do.** Gemüse-Reis-Pfanne mit Sweet Chilisoße 2,5,9,12,29,31,32 und Tomatensalat 9,31,32
- Fr.** Tomatensuppe 9,31,29,32 mit Brötchen 12,14,17,18,23,25,29,28,33

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 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.