



mmh, schmeckt super! Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 10 vom 04.03. bis 08.03.2019

- Mo.** Frikadelle (S), Senf ^{23,25,29,31,32}, dazu hausgemachter Kartoffelsalat (Deklaration folgt)
- Di.** Geflügel-Gyros mit Tzatziki ^{36,29} und Reis, dazu Krautsalat ^{9,31,32}
- Mi.** Hähnchenschenkel mit Kartoffelecken und Salat ^{9,29,31,32}
- Do.** Nudeln mit Hackfleischsoße (R) ^{10,12,23,25,29,31,32}, dazu Salat ^{9,29,31,32}
- Fr.** Fischnuggets mit Spinat ^{23,25,29,31,32} und Kartoffeln ³⁴

Menü 2

KW 10 vom 04.03. bis 08.03.2019

- Mo.** Milchreis mit Fruchtsoße ²⁹
- Di.** Buchstabensuppe ^{23,25,31} mit Brötchen ^{12,14,17,18,23,25,26}
- Mi.** Kartoffelauflauf mit Gemüse ^{23,25,29,31,32,34} und Salat ^{9,29,31,32}
- Do.** Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{10,12,23,25,29,31,32}, dazu Salat ^{9,29,31,32}
- Fr.** Gemüsenuggets mit Spinat ^{23,25,29,31,32} und Kartoffeln ³⁴

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.