



mmh, schmeckt super! Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 12 vom 18.03. bis 22.03.2019

- Mo.** Chicken-Nuggets ^{3,9,10,14,23,25,28,31,32} mit Sweet Chilisoße ^{1,5,8,12} und Salat ^{9,29,31,32} und Baguette ^{4,5,6,9,18,23,28,29,33}
- Di.** Spiralnudeln ^{23,29} mit Bolognese (R) ^{9,31,32} und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Seelachsfilet in Eihülle gebraten ^{23,25} mit Brokkoligemüse und Kartoffelpüree ^{23,25,28,29,31,32}
- Do.** Frikadelle (S) Senf ^{23,25,29,31,32}, Kartoffeln ³⁴ und Erbsen und Möhren
- Fr.** Putensteak mit Bratensoße ^{31,32}, Reis und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 12 vom 18.03. bis 22.03.2019

- Mo.** Karamellisiertes Paprikagemüse ^{31,32} auf Kartoffelpuffern ^{23,25} mit Kräuterdip ^{9,29,31,32}
- Di.** Spiralnudeln ^{23,29} mit Gemüsebolognese ^{9,31,32} und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Grießbrei ^{23,29} mit Fruchtsoße
- Do.** Gemüse-Nuggets mit Barbecuesoße ^{12,23,29,31,32,36}, Kartoffeln ³⁴ und Erbsen und Möhren
- Fr.** Kartoffelauflauf mit Mischgemüse und Käse überbacken ^{17, 23,29,31,32,34} 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 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.