



mmh, schmeckt super!
Speiseplan



Speiseplan

Menü 1

KW 13 vom 25.03. bis 29.03.2019

- Mo.** Rahmschnitzel (S) ^{23,25,28,29,31,32}, mit Kartoffelrösti ²³ und Salat ^{9,29,31,32}
- Di.** Hähnchenbrustfilet mit Barbecuesoße ^{9,23,25,28,29,31,32}, Reis und Tomatensalat ^{9,31}
- Mi.** Hackfleischpfanne (R) mit Gnocchi ^{5,12,23,25,29,31,32} und gemischtem Gemüse ³¹
- Do.** Gyros (G) ^{31,32} mit Reis, Krautsalat ^{3,9,12,13} und Tzatziki ^{9,36,29,31,32}
- Fr.** Gebratenes Schweinesteak mit Bratensoße ^{31,32}, dazu Kartoffeln ³⁴ und Salat ^{29,31,32}

Menü 2

KW 13 vom 25.03. bis 29.03.2019

- Mo.** Kartoffelrösti ²³ mit Rucola und Kräuterdip ^{9,29}
- Di.** Vegetarische Frühlingsrollen ^{2,7,12,14,23,25,29,31} mit Reis, Barbecuesoße ^{9,23,25,28,29,31,32} und Tomatensalat ^{9,31,32}
- Mi.** Milchreis ²⁹ mit Zucker und Zimt
- Do.** Möhrensuppe ^{34,31} mit Brötchen ^{12,14,17,18,23,25,28,29,33}
- Fr.** Brokkoli-Nussecke mit Kräutersoße ^{7,9,12,17,23,25,29,31,32}, dazu Kartoffeln 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 Speisekomponenten 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.