



Speiseplan

Menü 1

KW 14 vom 01.04. bis 05.04.2019

- Mo.** Penne mit Schinken-Sahne-Soße ^{23,25,29,31} und Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9,29,31,32}
- Di.** Gebackenes Seelachsfilet ^{23,26,29,31} mit Remouladensoße ^{3,6,9,12,25,29,31,32} und Kartoffelsalat (Deklaration folgt)
- Mi.** Putensteak mit Rahmspinat ^{5,23,29} und Kartoffeln ³⁴
- Do.** Cordon bleu (G) ^{23,25,29,31} mit Bratensoße ^{23,29}, Kroketten ^{23,25,29} und Erbsen und Möhren
- Fr.** Hähnchengeschnetzeltes in Pilzsoße ^{28,29,31,32}, Kartoffelrösti ^{25,34} und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 14 vom 01.04. bis 05.04.2019

- Mo.** Penne mit Käsesoße ^{23,25,31} und Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9,29,31,32}
- Di.** Pfannkuchen ^{23,25,29} mit Vanillesoße ^{23,25,28,29,30}
- Mi.** Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{9,29,31,32} und Paprikasalat ^{9,31,32}
- Do.** Blumenkohl-Käsetaler ^{5,23,25,29,31} mit Kräutersoße ^{23,29}, Kroketten ^{23,25,29} und Erbsen und Möhren
- Fr.** Gemüsefrikadelle mit Pilzsoße ^{7,9,12,23,25,29,31,32}, Kartoffelpüree ^{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 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.