



Speiseplan

Menü 1

KW 20 vom 13.05. bis 17.05.2019

- Mo.** Penne mit Schinken-Sahne-Soße ^{23,25,29,31,32} und Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9,29,31,32}
- Di.** Schnitzel (S) mit Jägersoße ^{23,25,31,32}, dazu Kartoffelecken und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Putensteak mit Rahmspinat ^{5,23,29} und Kartoffeln ³⁴
- Do.** Cordon Bleu (G) ^{23,25,29,31,32} mit Bratensoße ^{31,32}, Kroketten ^{23,25,29} und Erbsen und Möhren
- Fr.** Frikadelle(S) mit Balkansoße ^{23,25,28,29,31,32}, dazu Kartoffelpüree ^{29,31,32} und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 20 vom 13.05. bis 17.05.2019

- Mo.** Penne mit Käsesoße ^{23,25,29,31,32} und Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9, 29,31,32}
- Di.** Pfannkuchen mit Vanillesoße ^{23,25,28,29,30}
- Mi.** Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{9,29,31,32} und Paprikasalat ^{9,31,32}
- Do.** Blumenkohl-Käse-Taler ^{5,23,25,29,31} mit Sauce Hollandaise ^{25,29,31,32}, Kroketten ^{23,25,29} und Erbsen und Möhren
- Fr.** Gemüsefrikadelle mit Balkansoße ^{7,9,12,23,25,29,31,32}, dazu 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.