



Speiseplan

Menü 1

KW 21 vom 20.05. bis 24.05.2019

- Mo.** Geschnetzeltes vom Schwein ^{29,31,32} mit Nudeln ^{23,25} und Erbsen und Möhren
- Di.** Backfischfilet ^{23,25,29} mit Kartoffelpüree ^{29,31,32} und Mischgemüse
- Mi.** Spaghetti ^{23,25} mit Bolognesesoße ^{31,32} und buntem Salat ^{9,29,31,32}
- Do.** Schnitzel Wiener Art (S) ^{23,25,29} mit Kartoffelsalat (Deklaration folgt) und Zitronenecke
- Fr.** Hühnerfrikassee ^{29,31,32} mit Reis und Salat ^{9, 29,31,32}

Menü 2

KW 21 vom 20.05. bis 24.05.2019

- Mo.** Gemüse-Reis-Pfanne ^{31,32} mit Blattsalat und Schmanddressing ^{9,29,31,32}
- Di.** Milchreis ²⁹ mit Fruchtsoße
- Mi.** Spaghetti ^{23,25} mit Gemüsebolognese ^{31,32} und buntem Salat ^{9,29,31,32}
- Do.** Buchstabensuppe ^{23,25,31} mit Brötchen ^{12,14,17,18,23,25,26}
- Fr.** Vegetarische Frühlingsrolle ^{2,7,12,14,23,25,29,31} mit Curry-Dip ^{31,32}, Reis 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.