



## Speiseplan

### Menü 1

KW 37 vom 07.09. bis 11.09.2020

- Mo.** Köttbullar (G) mit Rahmsoße 23,25,29,31,32, Nudeln 23,25 und Salat 9,29,31,32
- Di.** Chili con Carne (R) 31 mit Reis und Krautsalat 3,9,12,13
- Mi.** Chicken Wings mit Wedges 23,34, und Ketchup 2,5,13,29, dazu Salat 9,29,31,32
- Do.** Nackensteak (S) mit Bratensoße 31,32, Kartoffelpüree 23,25,28,29,34 und Gemüse
- Fr.** Gebackenes Seelachsfilet 23,25,26,29 mit Kräutersoße 29,31,32, Kartoffeln 34 und Salat 9,29,31,32

### Menü 2

KW 37 vom 07.09. bis 11.09.2020

- Mo.** Buchstabensuppe 23,25,31 mit Brötchen 12,14,17,18,23,25,26
- Di.** Vegetarisches Chili 31,32 mit Reis und Krautsalat 3,9,12,13
- Mi.** Ravioli 2,5,12,14,23,25,29,31,32 mit Tomatensoße 31,32, dazu Salat 9,29,31,32
- Do.** Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken 17,29,31,32,34
- Fr.** Germknödel 23,25,28,29 mit Vanillesoße 28,29,30

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.