



Speiseplan

Menü 1

KW 39 vom 21.09. bis 25.09.2020

- Mo.** Pikante Gulaschsuppe (R) mit Brötchen ^{12,14,17,18,23,25,28,29,33}
- Di.** Schnitzel (S) ^{23,25,29} mit Schmandsoße ^{29,31,32}, Kartoffelecken ³⁴ und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Hähnchenschenkel mit Reis ^{23,25,34} und Mischgemüse
- Do.** Hackfleischpfanne mit Gemüse (R) ^{5,12,29,31,32}, Gnocchi ^{23,25}, und Salat ^{9,29,31,32}
- Fr.** Seelachsfilet natur mit Senfsoße ^{29,31,32}, Kartoffeln ³⁴ und Salat ^{9,29,31,32}

Menü 2

KW 39 vom 21.09. bis 25.09.2020

- Mo.** Tortellini mit Spinatfüllung ^{2,5,12,14,23,25,29,31,32}, Tomatensoße ^{31,32} und Salat ^{9,29,31,32}
- Di.** Blumenkohlbratling ^{5,23,25,29,31} mit Schmandsoße ^{29,31,32}, Kartoffelecken ³⁴ und Salat ^{9,29,31,32}
- Mi.** Kartoffelpuffer ^{23,25} mit Apfelmus ^{9, 29}
- Do.** Pfannkuchen mit Vanillesoße ^{23,25,28,29,30}
- Fr.** Ofenkartoffel mit Kräuter dip ^{29,31,32} und Gurkensalat ^{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 Allergenkezeichnung

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.