



## Speiseplan

### Menü 1

KW 40 vom 28.09. bis 02.10.2020

- Mo.** Frikadelle (S) mit Bratensoße 23,25,31,32, dazu Salzkartoffeln 34 und Gemüse
- Di.** Currywurst (S) 3,7,8,9,23,29,31,32 mit Kartoffelecken 23,34 und gemischtem Salat 9,31,32
- Mi.** Hähnchenschnitzel 23,25,29 mit Pfeffersoße 31,32, dazu Kroketten 23,25,29 und Salat 9,29,31,32
- Do.** Putengeschnetzeltes 29,31,32 mit Spätzle 23,25 und Gemüse
- Fr.** Ferienbeginn - keine Mittagsverpflegung

### Menü 2

KW 40 vom 28.09. bis 02.10.2020

- Mo.** Milchreis 29 mit Zimt und Zucker
- Di.** Tomatencremesuppe 29,31,32 mit Gemüseinlage und Baguette 12,14,17,18,23,25,26
- Mi.** Gemüseschnitzel 23,25,29 mit Pfeffersoße 31,32, Kroketten 23,25,29 und Salat 9,29,31,32
- Do.** Käsespätzle 23,25,29 mit Salat 9,29,31,32
- Fr.** Ferienbeginn - keine Mittagsverpflegung

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.