

KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 12.07. – 16.07.2021



	Montag 12.07.2021	Dienstag 13.07.2021	Mittwoch 14.07.2021	Donnerstag 15.07.2021
Gericht 1	Spaghetti (S/R) "Bolognese" a1	Hähnchenkeule (G) mit Geflügel-Rahmsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln a1,g	Backfisch (F) mit Knoblauch-Dip, Twister-Kartoffeln und Gurkensalat a1,c,d,g	Hackbraten (S/R) mit Rahm-Blumenkohl und Salzkartoffeln a1,c,g,j
Dessert inkl.	Quarkspeise g	****	****	****
Gericht 2 Vegetarisch	Brokkoli-Nuss-Ecke (V) mit Karottensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln a1,a4,g,h1,h2,i	Ratatouilli-Gemüse (V) mit kleinen Ofenkartoffeln und Kräuterquark g	Milchreis (V) mit Kirschen g	Bratkartoffeln (V) mit Spiegelei, Gewürzgurke und Salatbeilage c
Dessert inkl.	****	Vanillepudding mit Beerenfrüchte g	Obst	****
Salatbar	Großer gemischter Salatteller mit Baguette Frisches Obst	Großer gemischter Salatteller mit Baguette Frisches Obst	Großer gemischter Salatteller mit Baguette Frisches Obst	Großer gemischter Salatteller mit Baguette Frisches Obst
Allergiker Essen	Ohne Gluten und ohne Laktose vom Menü 1	Ohne Gluten und ohne Laktose vom Menü 1	Ohne Gluten und ohne Laktose vom Menü 1	Ohne Gluten und ohne Laktose vom Menü 1

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 Coffein

R = Rindfleisch, S = Schweinefleisch, G = Geflügel, F = Fisch, V = Vegetarisch

Kennzeichnung der Allergene

a) Glutenhaltige Getreide, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, b) Krebstiere, c) Hühnerei, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch/Laktose, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Cashewnüsse, h4) Pecanüsse, h5) Paranüsse, h6) Pistazien, h7) Macadamianüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, L) Schwefeldioxid und Sulfit, m) Lupinen, n) Weichtiere,

Das Team vom Catering Service Weiser wünscht allen einen guten Appetit!!