



KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 14.09.- 18.09.2020

	Montag 14.09.2020	Dienstag 15.09.2020	Mittwoch 16.09.2020	Donnerstag 17.09.2020
Gericht 1	Hirtenrolle (S) gefüllt mit Frischkäse an Paprikasauce, Erbsengemüse und Reis a1,c,f,g	Spaghetti Bolognese (S/R) a1	Mariniertes Lachsfilet (F) an einer Schnittlauch-Sahne mit Salzkartoffeln und kleinem Salat a1,d,g	Farfalle Nudeln (S/2/3/9) in einer Schinken Sahnesauce mit Tomatenwürfel und Schnittlauch a1,g
Dessert inkl.	****	Obst	****	Apfel
Gericht 2 Vegetarisch	Nasi Goreng (V)	Pellkartoffel mit Quark (V) und Maiskolben g Rohkost	Pizza "Margherita" (V) a1,g	Vegetarisches Cordon Bleu (V/1) an einer Pilzrahmsauce, Spätzle und Bohnensalat a1,c,f,g
Dessert inkl.	Vanillequark mit Ananas g	****	Fruchtjoghurt vom BIO HOF g	****
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, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 2	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Süßungsmittel, 9 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) Hühnerfleisch, 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!!