



# KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 13.08.- 16.08.2018

	Montag 13.08.18	Dienstag 14.08.18	Mittwoch 15.08.18	Donnerstag 16.08.18
Gericht 1	Gefüllter Schweinebraten (S) mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln a1,g,	Chicken-Haxe (G) mit Paprika-Rahmsauce, Balkangemüse und Reis a1,g	Geflügel Köttbullar (G) mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Spirelli a1,c,g,i	Putenrollbraten von (G) mit Rahmsauce, Marktgemüse und Röstitaler a1,g,i
Dessert incl.	****	****	Quarkspeise g	****
Gericht 2 Vegetarisch	Tortellini (V) gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce und Parmesan a1,g	Backkartoffel (V) mit Kräuterquark, Maiskolben und Salatbeilage g	Griechische Kartoffelpfanne (V) mit Patroskäse und frischem Gemüse dazu einen Bauernsalat g	Rahmspinat (V) mit Rührei und Salzkartoffeln a1,g,f
Dessert inkl.	Melone	****	****	****
Salatbar	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst
Allergikeressen	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 2	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 2

## 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) Hühnererei, 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!!**