

# KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 14.01.- 17.01.2019



	Montag 14.01.19	Dienstag 15.01.19	Mittwoch 16.01.19	Donnerstag 17.01.19
Gericht 1	Hähnchenkeule (G) mit Zigeunersauce, Balkangemüse und Reis a1	Cheeseburger (R) mit Pommes frites a1,c,g,j,k	Spirelli "Bolognese" (S/R) a1	Überbackenes Putengyros (G) in einer Tomatensahne mit Reis und Krautsalat a1,g
Dessert inkl.	****	Puddingstrudel (1) g	Buttermilch-Dessert g	****
Gericht 2 Vegetarisch	Senf Eier (V) mit Salzkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat a1,c,g,j	Nudel-Gemüse-Auflauf (V) a1,g	Baguette "Toskana" (V) belegt mit Tomate, Mozzarella und Rucola dazu ein Kräuter-Dip a1,c,g	Gemüsefrikadelle (V) mit Erbsencremesauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln a1,c,g,
Dessert inkl.	****	Puddingstrudel (1) g	Buttermilch-Dessert g	****
Salatbar	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst
Allergiker Essen	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 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!!**