



KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 15.10.- 18.10.2018

	Montag 15.10.18	Dienstag 16.10.18	Mittwoch 17.10.18	Donnerstag 18.10.18
Gericht 1	Hirtenrolle (S) gefüllt mit Frischkäse an Paprikasauce, Balkangemüse und Reis a1,c,f,g	Gebratenen Leberkäse (S/2/3/9) mit gestoßtem Erbsen-Wurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,g,	Seehechtfilet (F) mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat a1,g,j	Paniertes Schweineschnitzel (S) mit Jägersauce, Pommes frites und gem. Salat a1
Dessert inkl.	****	****	****	****
Gericht 2 Vegetarisch	Penne (V) mit einer Brokkoli-Käse-Sauce a1,g	Paniertes Gemüseschnitzel (V) mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree a1,c,g,i,	Überbackener Blumenkohl (V) mit Salzkartoffeln und gemischten Salat a1,g	Frühlingsrolle (V) mit süßsaurer Sauce und Reis a1,g,i
Dessert inkl.	Obst	Fruchtjoghurt g	****	Götterspeise mit Vanillesauce g
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 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) 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!!