



KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 28.05.- 31.05.2018

	Montag 28.05.18	Dienstag 29.05.18	Mittwoch 30.05.18	Donnerstag 31.05.18
Gericht 1	Geflügelrollbraten (G) mit Rahmsauce, Butterspätzle und kl. gemischten Salat a1,c,g,i	Schlemmerfilet "Bordelaise" (F) mit einer Kräuterkruste dazu Butterkarotten und Kartoffelpüree a1,d,g	Riesen Currywurst (G/2/3/9) mit Pommes frites	Königsberger Klopse (S/R) mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete (9) Salat a1,c,g,
Dessert incl.	****	****	1 Eis g	****
Gericht 2 Vegetarisch	Frischer Stangenspargel (V) mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln und kleinen gemischten Salat c,g,	Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan a1,g	Rahmspinat (V) mit Rührei und Salzkartoffeln a1,c,g	Kartoffeltaschen (V) gefüllt mit Kräuterfrischkäse an Schnittlauch-Sahnesauce und Balkangemüse a1,g
Dessert inkl.	****	Fruchtjoghurt g	****	Götterspeise mit Vanillesauce g (1)
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 2	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) Pecannüsse, 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!!