



KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 20.11.-23.11.2017

	Montag 20.11.17	Dienstag 21.11.17	Mittwoch 22.11.17	Donnerstag 23.11.17
Gericht 1	Schweinerahmgoulasch (S) mit Butterspätzle a1,g	Blumenkohlcremesuppe (V) mit Gemüsebrunoise und einem Brötchen a1,g	Hirtenrolle (S) gefüllt mit Frischkäse an Paprikasauce, Balkangemüse und Reis a1,c,f,g	Mariniertes Fischfilet (F) mit Tomatensauce, Brokkoli und Schwenkkartoffeln a1,d,g
Dessert incl.	Bratapfeljoghurt g	Schoko Donut a1,f,g	****	****
Gericht 2 Vegetarisch	Pfannkuchen (V) mit Äpfeln gefüllt und warmer Vanillesauce a1,c,g	Pizza Margherita (V) a1,g	Milchreis (V) mit Zimt-Kirschen g	Nasigoreng (V) vegetarisch "Indonesisches Reisgericht" f
Dessert inkl.	Banane	Schoko Donut a1,f,g	Obst	Buttermilch Dessert 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 2	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) Hühnerfleisch, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch/Laktose, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Kaschunüsse, 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!!