



# KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 25.09.-28.09.2017

	Montag 25.09.17	Dienstag 26.09.17	Mittwoch 27.09.17	Donnerstag 28.09.17
Gericht 1	Hühnerfrikassee (G) mit Risi Pisi a1,g	Weißkohleintopf (R) mit reichlich Einlage i	Überbackenes Pfannengyros (S) in einer Tomatensauce, dazu Reis und Karotten-Kraut-Salat a1,g	Fischfrikadelle (F) mit Kartoffelsalat a1,c,d,g
Dessert incl.	****	1 Berliner a1,c,g	****	Cremespeise g
Gericht 2 Vegetarisch	Senfeier (V) mit Salzkartoffeln und Gurkensalat a1,c,g,j	Spaghetti (V) mit Tomaten Sahneseauce und Parmesan a1,g	Milchreis (V) mit Zucker und Zimt g	Mexikanische Karoffel-Gemüsepfanne (V) mit Kräuterquark g
Dessert inkl.	****	1 Berliner a1,c,g	1 Banane	Cremespeise 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 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) 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!!**