

KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 19.02.- 22.02.2018



	Montag 19.02.18	Dienstag 20.02.18	Mittwoch 21.02.18	Donnerstag 22.02.18
Gericht 1	Salami Baguette (S/1/2/3) belegt mit Salami, Käse, Tomate, Gurke und Salat dazu ein Kräuter Dipp a1,c,g	Weißer Bohneneintopf (R) mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Gemüseeinlage i	Backhendl (G) mit Zitronenecke, Pommes frites und Karotten-Krautsalat a1,g,c	"Paella" Spanisches Reisgericht (F/G) mit Hähnchen, Meeresfrüchten und Gemüse b,d,g,n
Dessert incl.	Fruchtjoghurt g	Obst	****	Caramel Pudding g
Gericht 2 Vegetarisch	Gemüse Knusper Bagel (V) mit Schnittlauch-Sahnesauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln (3) a1,g,i	Pizza Margherita (V) a1,g	Senfeier (V) mit Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat a1,c,g,j	Vegetarischer Tortellini-Auflauf (V) in einer Tomaten-Sahne a1,c,g
Dessert inkl.	****	Schoko Donut a1,f,g	****	Caramel Pudding g
Salatbar	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst	Großer Salatteller Obst
Allergikeressen	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 2	Ohne Gluten, Milcheiweiß und Milchzucker vom Menü 1	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) Kaschunüsse, h4) Pecanüsse, h5) Paranüsse, h6) Pistazien, h7) Macadamianüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, L) Schwefeldioxid und Sulfid, m) Lupinen, n) Weichtiere,

Das Team vom Catering Service Weiser wünscht allen einen guten Appetit!!