



KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 18.06.- 21.06.2018

	Montag 18.06.18	Dienstag 19.06.18	Mittwoch 20.06.18	Donnerstag 21.06.18
Gericht 1	Rindergoulasch (R) mit Salzkartoffeln und Bohnensalat a1	Farmersteak (S) vom Schweinekamm mit Maiskolben und gebackener Ofenkartoffel mit Kräuterquark g	Geflügelbockwurst (G/2/3/9) mit Nudelsalat a1,c,j	Gebackenes Fischfilet (F) mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und kleinen Salat a1,c (8)
Dessert incl.	****	****	Götterspeise mit Vanillesauce (1) g	****
Gericht 2 Vegetarisch	Überbackener Blumenkohl (V) mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat a1,g	Spaghetti (V) mit Tomatensauce und Parmesan a1,g	Gefüllte Auberginenroulade (V) mit Balkankäse in einem Tomatensugo mit griechischen Nudeln und kleinem Salat a1,g	Kartoffel-Gemüse-Gratin (V) a1,g
Dessert inkl.	****	Obst	****	Quarkspeise 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) 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!!