

KGS Waldschule

Speiseplan für die Woche vom 24.09.- 27.09.2018



	Montag 24.09.18	Dienstag 25.09.18	Mittwoch 26.09.18	Donnerstag 27.09.18
Gericht 1	Geflügel Köttbullar (G) mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Spirelli a1,c,g,i	Backfisch (F) mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat a1,c,d	Hähnchen-geschnetzeltes (G) in fruchtiger Currysauce mit Reis a1,g	Königsberger Klopse (S/R/8) mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat a1,g
Dessert inkl.	Quarkspeise g	****	Mandarine-Mascarpone-Creme g	****
Gericht 2 Vegetarisch	Kleine Pfannkuchen-Fluffies (V) mit Vanillesauce und Apfelmus (3) a1,c,g	Paprika gefüllt mit Gemüsebulgur (V) im Tomaten-Sugo gebacken dazu Fladenbrot, Minzjogurt-Dip und gemischten Salat a1,g	Spinat-Lasagne (V) a1,g	Pizza Margherita (V) a1,g
Dessert inkl.	Obst	****	Mandarine-Mascarpone-Creme g	Kleiner Müller Milchreis (1) c,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 1	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) 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!!