

- Catering
- Partyservice
- Brötchendienst
- Leih & Mietservice
- Betriebsverpflegung

Vetter Gastronomie

- Eventhaus Vetter mit Eventgarten •
- Festsaal Mediterraneo •
- Restaurant Modern Art •
- Schwarzwälder Bauernstube •

EU- Zulassung Nr.



Speiseplan Schulen Lahr

Kalenderwoche KW 10 vom 05.03 bis 12.03.18

Tag		Nr	Menü	Allergene
Mo. 5.3.18		1	Rinderrahmgulasch mit Teigwaren und Salat5,Dessert	E,G1,A,M
Mo. 5.3.18		2	Gemüse-Nuggets mit Cous-Cous und Salat5,Dessert	G1,G3,M,A,E,C
Di.		1	Hähnchenkeule mit Tomatenreis, Salat5 und Dessert	A,B,G1,M,E
Di.		2	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensoße, Salat5 und Dessert	A,G1,M,E
Mi.		1	Paniertes Putenschnitzel mit Paprikasoße,Teigwaren und Erbsen-Karottengemüse	A,G1,M,E
Mi.		2	Kürbis-Chia Bratling mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln und Dessert	A,G1,M,E,H
Do.		1	Kassler Rückenbraten2,4,5 mit Sauerkraut, Bratensoße und Kartoffelpüree	A,G1,M,E
Do.		2	Spinat-Käse Souffle mit Kräutersauce, Gemüsereis und Salat5, Dessert	A,G1,M,E,J
Fr.		1	Pasta mit Hascheesoße dazu Reibekäse, Salat5 und Dessert	A,G1,M,E
Fr.		2	Linsengemüse mit vegetarischer Bratwurst und Spätzle, Salat5 und Dessert	A,G1,H,E,M,J
Mo. 12.3.18		1	Fischfrikadelle mit Remoulade, Salzkartoffeln, Salat5 und Dessert	A,G1,M,E,F
Mo. 12.3.18		2	Schupfnudel-Rahmsauerkrautpfanne mit Salat5 und Dessert	A,G1,M,E

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTEL

1: Mit Farbstoff, auch natürliche	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxydationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt (bei E 579,585)	8: enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartan, E 951 Süßungsmittel)	9: Koffeinhaltig
		10 : Chininhaltig

Kennzeichnung der Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

A: Sellerie	B: Senf	D: Erdnüsse	G: Glutenhaltiges Getreide	M: Milch incl. Laktose
K: Krebstiere	I: Schwefeldioxid/Sulfite i.K. v. mehr wie 10mg je kg/L	L: Lupine/- erzeugnisse	E: Eier / -erzeugnisse	J: Soja/- erzeugnisse
H: Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse	C: Sesam/- erzeugnisse	F: Fisch/ -erzeugnisse	N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch e.c.t)	

G:glutenhaltiges Getreide. Namentlich

1=Weizen, 2:Roggen, 3:Gerste, 4:Hafer, 5:Dinkel, 6:Kamut, oder Hybridstämme davon,sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

H=Schalenfrüchten, namentlich

1:Mandeln, 2:Haselnüsse,3:Walnüsse,4:Kaschunüsse,5:Pecannüsse,6:Paranüsse,7:Pistazien,8:macadamia-oder Queensland-Früchten.

KSE: Kann Spuren enthalten von _____ **Abgepackte Desserts siehe Verpackung.**