

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

EU- Zulassung Nr.



Speiseplan Schulen Lahr

Kalenderwoche KW 49 vom 04.12. bis 11.12.2017

Tag		Nr	Menü	Allergene
Mo. 04.12.2017		1	Fischfilet Bordolaise mit Bechamelsauce und breite Nudeln und Salat5	F,E,G1,A,M,B
Mo. 04.12.2017		2	Vegane Tortellini Bolognese mit Käsesauce und Salat5, Dessert	E,G1,M,A,J Veggie
Di.		1	Schinkensteak vom Schweinelachs mit Sauce Hollandaise,Krokette und Rahm-Rosenkohl,Dessert	E,G1,A,M
Di.		2	Broccoli-Soufflè mit Schnittlauchsauce,Salzkartoffeln und Honigkarottengemüse, Dessert	M,G1,A,E Veggie
Mi.		1	Putengeschnetzeltes Budapest mit Reis und Salat5,Dessert	A,E,G1,M
Mi.		2	Kürbis-Chiasamen Burger mit Farmerkartoffeln und Quark Dip,Salat5 u.Dessert	E,M,A,G1,H Veggie
Do.		1	Rinderfrifadelle mit Rahmsauce,Spätzle und Salat5,Dessert	A,G1,M,E,B
Do.		2	Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse,Kräutersauce,Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse,Dessert	E,G1,M,A Veggie
Fr.		1	Chicken Nuggets mit Mayo-Sauerrahm Dip dazu Farmerkartoffeln und Salat5,Dessert	G1,M,A,E
Fr.		2	Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce,Salat5 und Dessert	G1,M,A,E Veggie
Mo. 11.12.2017		1	Rostbratwurst mit Zwiebel-Specksauce2,5, Kartoffelpüree und Apfelrotkraut, Dessert	F,E,G1,A,M,B
Mo. 11.12.2017		2	Gemüse-Maultaschen in Gemüsesuppe,Brötchen und Dessert	E,G1,M,A Veggie

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.**