

# Speiseplan

## Speiseplan

### KW 8 / 20.02. - 24.02.2017

- Montag

Schweinehalssteak mit Pfeffersauce und Röstiecken<sup>A</sup>

Nudeln<sup>A,C</sup> mit Ratatouille und Feta Käse<sup>G</sup>

- Dienstag

Puten Thai Curry "Massaman"

Arancini<sup>A,C,G</sup> (gefüllte Reisbällchen mit Spinat) und Paprika Sauce<sup>G</sup>

Beilage: Reis

- Mittwoch

Kalbsgulasch<sup>G</sup> mit Pilzen und Nudeln<sup>A,C</sup>

Gefüllte Pfannkuchen<sup>A,C</sup> mit Schwarzwurzeln in Sahnesauce

- Donnerstag

Gekochtes Rindfleisch mit Merrettichsauce<sup>G</sup> und Bouillionkartoffeln

Falafel Bratlinge mit Curry Sauce<sup>G</sup> und Cous Cous

- Freitag

Pangasiusfilet mit Fenchel-Orangen<sup>G</sup> Sauce und Reis

Kartoffelsuppe<sup>G</sup> mit vegetarischen Klößchen und Croutons

Änderungen bzw. Ersatzessen vorbehalten.

## **Reinhard Jäcksch Kantinenbetriebe**

### **Deklaration Zusatzstoffe und Allergene**

#### **Zusatzstoffe**

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

#### **Allergene**

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- K Senf
- L Sesam
- M Sulfit
- N Lupine
- O Weichtiere