

KJZ- Rügen

Wochenspeiseplan

18.03. bis 22.03. 2019 KW 12



	Menu I	Menu II
Montag	Gebratenes Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln Joghurt mit Früchten	Nudeln mit Waldpilzen in Rahmsoße Joghurt mit Früchten
Dienstag	Eingelegter Brathering mit Stampfkartoffeln Apfelmus	Backkartoffel mit Kräuterquark und Salat Grieß mit Zimt & Zucker
Mittwoch	Gyros von der Pute mit Dip, Weißkohlsalat und Brot Pudding	Asiatische Reis-Pfanne Pudding
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln Hausgebackener Kuchen	Vegetarische Tomatensuppe mit Reis und Brot Hausgebackener Kuchen
Freitag	Bratwurst mit Marktgemüse und Backkroketten Obst	Vegetarischer Bratling mit Marktgemüse und Backkroketten Obst

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Allergien und Intoleranzen (LMIV)

1. Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (einschließlich Laktose), 8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite* >10 mg/kg oder 10 mg/l, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*

Kennzeichnungspflichtige Stoffe ZzuIV)

15. Coffein, 16. Taurin, 17. Nitrat/Nitrit, 18. Phosphat, 19. mit künstlichem Konservierungsstoff