

Speiseplan August 2019

| Woche | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------|---------------|---|--|---|---|---|
| 19.08.-23.08.19 | Menü 1 | Jägerschnitzel (8,16,a,d,k,m) mit Tomatensoße (a,wz,d,g,f,k,m) und Nudeln (a,d) | Hähnchenschenkel mit Rahmsoße (a,wz,d,f,g,k,m), Erbsen und Kartoffeln | Kartoffelsuppe (k,g) mit Wiener Würstchen (1,3,8,16,a,g,k,m) und einem Suppenbrötchen (a,f,g,o) | Putenschnitzel (a,wz,) mit Blumenkohl (k) und Petersilienkartoffeln (k) | Seelachsfilet (a,b) mit Honig-Senfpanade und Zitronenbuttersoße (a,wz,d,f,g,k,m) und Kartoffeln |
| | Dessert kcal | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl |
| | Menü 2 | Blumenkohl/Brokkoli mit Hollandaise und Kartoffeln (a,wz,d,f,g,k,m) | Grießbrei (g) mit heißen Kirschen | vegetarische Bulette mit Rahmerbsen und Kartoffeln (a,wz,d,f,g,k,m) | Gemüseteller (k) mit Wedges (8) (Kartoffelspalten) und Kräuterquark (g) | Vegetarisches Bauernfrühstück (1,2,8,d,k,g) mit Eisberg-Paprikasalat und Zitronendressing (g) |
| | Dessert kcal | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl |
| 26.08.-30.08.19 | Menü 1 | Pasta-Broccolipfanne (a,d,k) mit Tomatensoße (a,wz,d,g,f,k,m) | Bratwurst (8,k,m) mit Sauerkraut, Rahmsoße (a,wz,d,f,g,k,m) und Kartoffeln | Hühnerfrikasee (a,wz,d,f,g,k,m) mit BIO-Reis | Kasslerbraten mit grüne Bohnen und Kartoffeln, Bratensoße (a,wz,d,f,g,k,m) | Fischfrikadelle, dazu Kohlrabi, Dillsoße (a,wz,d,f,g,k,m) und BIO-Reis |
| | Dessert kcal | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl |
| | Menü 2 | Kartoffeln mit Kräuterquark (g,M) und Leinöl | Quarkkeulchen (a,wz,g) mit Apfelmus (3) und Vanillesoße (2,g) | Tortellini (12,a,d,g) mit Käse-Sahnesoße (a,wz,d,f,g,k,m) | Blumenkohl-Käsemedaillon (a,wz,d,f,g,k,m) mit buntem Gemüse (k) und Kartoffeln, dazu Schnittlauchdipp (g) | Gernknödel (a,wz,d,f,h) mit Vanillesoße und Blaumohn (h) |
| | Dessert kcal | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl | Dessertauswahl |

Link für aktuellen Speiseplan; www.lafim.de (Downloads-> Speisekarten-> WiLaCantina Hermannswerder)

Seite 2 von 2

Übersicht Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene nach EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMKV/LMIV)

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

Nr. 16 Nitritpökelsalz

a. glutenhaltiges Getreide

b. Fisch

c. Krebstiere

d. Eier

e. Erdnüsse

f. Soja

g. Milcheiweiß & laktosehaltige Milchprod.

h. Nüsse (Nussangabe)

k. Sellerie

m. Senf

o. Sesam

p. Sulfite, von mehr als 10mg je 1kg oder Liter

s. Lupine

t. Weichtiere

WZ-Weizen / RO-Roggen

GE-Gerste / HF-Hafer

SO-Sojabohnen / M-Milch

HS-Haselnuss / MA-Mandel

WA-Walnuß / PA-Paranuß

PE-Pekannüsse / PI-Pistazie

KA-Chashewnüsse

MAK-Makadamianüsse

In unserem Küchenbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMKV/LMIV nicht ausschließen!