

# Speiseplan

13.05.-17.05.2019 KW20

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**Backerbsen-  
Suppe**  
(A-C-G-L)

\*\*\*\*

**Schinkenrahm-  
Spätzle  
dazu  
Salat**  
(A-C-G-L-M-O)

**Schwarzwurzel-  
Cremesuppe**  
(A-G-L-O)

\*\*\*\*

**Spinatstrudel  
an Sauerrahmdip  
mit  
Butterkartoffel**  
(A-C-G-L)

**Schnitzel  
„Pizzaiola“  
an  
Tomatensauce  
mit  
Knoblauchrahm**  
(A-G-L-O-M)

\*\*\*\*

**Kuchen**  
(A-C-G-E-F-H)

**Schöberlsuppe**  
(A-C-L)

\*\*\*

**Spargelrisotto  
mit Bärlauch  
dazu Salat**  
(A-G-L-M-O)

**Gemüsecreme-  
Suppe**  
(L-O)

\*\*\*\*

**Holzkecht-  
Krapfen  
Salat**  
(A-C-G-L-M-O)

Guten Appetit wünscht das Kantinen Team



|                              |                        |                |
|------------------------------|------------------------|----------------|
| Buchstabencode:              | E – Erdnuss            | M – Senf       |
| A – Gluten haltiges Getreide | F – Soja               | N – Sesam      |
| B – Krebstiere               | G – Milch oder Laktose | O – Sulfite    |
| C – Ei                       | H – Schalenfrüchte     | P – Lupinen    |
| D – Fisch                    | L – Sellerie           | R – Weichtiere |

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. **Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**