



Myosotis Service GmbH
 Saarstraße 24
 66679 Losheim- Britten



Grundschule Wahlen

20.05.2019 – 24.05.2019

Name: _____

Vorname: _____

V		Menü I „DGE“		Menü II		Dessert
Mo		Kürbis-Chiasamem- Bratling Remoulade ^{*1,2,3,4,12,a,d,k,aa} Kartoffelsalat ^{*1,12,k}		Hühnerfrikassee ^{*1,2,3,13,b,h,m} (Champignons) Bunte Nudeln ^{*a,d} Brokkoli ^{*2,12,b,g,h,j}		Frisches Obst
Di		Warmer Lyoner Senf Kartoffelpüree ^{*2,13,b,h,j,m} Salat ^{*b,h,k,j}		Vegetarisches Geschnetzeltes ^{*1,2,13,b,g,h,m} „Züricher Art“ Naturreis ^{*12,b,h} Schwarzwurzeln ^{*2,12,b,g,h,j}		Naturjoghurt mit Erdbeeren ^{*2,b,h}
Mi		Spargel- cremesuppe ^{*b,h} Mehr-kornbrötchen ^{*a}		Kartoffelpuffer ^{*1,2,13,a,d,aa} Kleiner Blattsalat ^{*b,h,k,j} Apfelmus ^{*2}		Frisches Obst
Do		Rigatoni ^{*a,d} Pesto-Soße ^{*3,b,h,j,g,i} Salat ^{*b,h,k,j}		Paniertes Schnitzel ^{*a,b,h,j,g} „Berner Art“ Kartoffelgratin ^{*12,b,d,h} Buttergemüse ^{*2,12,b,g,h,j}		Nektarinen- pudding ^{*b,h}
Fr		Gebratenes Makrelenfilet (Fisch) Dillrahmsoße ^{*b,h} Reis ^{*12,b,h} Mangoldgemüse ^{*2,12,b,g,h,j}		Vegetarische Cannelloni ^{*a,b,d,g,h,j} Käsesoße ^{*12,b,h,j} Blattsalat ^{*b,h,k,j}		Frisches Obst

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen Guten Appetit!!

(Menü 1 ist nach den Anforderungen der DGE **angepasst**.)

Ein Menü pro Tag enthält immer ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht)



Myosotis Service GmbH
 Saarstraße 24
 66679 Losheim- Britten



Grundschule Wahlen

27.05.2019 – 31.05.2019

Name: _____

Vorname: _____

VI	Menü I „DGE“		Menü II		Dessert	
Mo		Milchreis^{b,h} Obstkompott^{2,12}		Gebratenes Tilapia- Filet^{a,e} Julienne- Soße^{12,a,b,h,j,aa} Reis^{b,g,h,j} Tricolore Gemüse^{2,12,b,g,h,j}		Frisches Obst
Di		Makkaroni^{a,d} Linsenbolognese^{g,j} Salat^{2,4,5,6,b,d,h,k}		Hähnchen- brustfilet^{a,g,j} Pikante Soße Salzkartoffeln Karotten^{2,12,b,g,h,j}		Pistazien- pudding^{12,b,h,i,j} <small>c</small>
Mi		Vegetarischer Kebab^{a,aa,b,h,k,j,l}		Bratwurst¹⁶ Senf^k Kartoffelpüree^{2,13,b,h,j} <small>m</small> Salat^{b,h,k,j}		Frisches Obst
Do	Wir wünschen Ihnen/Euch einen schönen Feiertag					
Fr		Seelachsfilet^{a,e,aa} „á la bordelaise“ Salzkartoffeln Salat^{2,4,5,6,b,d,h,k}		Tomatencreme- suppe^{b,g,h,j} Reis Brötchen^a Mehrkornbrötchen^{a,g}		Frisches Obst

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen einen Guten Appetit!!

(Menü 1 ist nach den Anforderungen der DGE **angepasst**.
Ein Menü pro Tag enthält immer ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht)

Speiseplankennzeichnung

Symbolerklärung



Schweinefleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse wie z.B. Schmalz enthalten. Gelatine vom Schwein (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Rindfleisch:

kennzeichnen für Gerichte, die Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse enthalten. Gelatine vom Rind (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Wild:

Kennzeichen für Gerichte, die Wild und Wilderzeugnisse enthalten.



Geflügel:

Kennzeichen für Gerichte, die Geflügel und Geflügelerzeugnisse enthalten.



Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse. Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammerzeugnisse enthalten.



Fisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Meeresfrüchte, wie Fisch, Krebstiere oder Muscheln und deren Erzeugnisse enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe werden bei uns nummerisch gekennzeichnet auf den speziellen Listen bzw. einem Ausgehängtem Speiseplan.

*Zusatzstoffe/ Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 Molkepulver; 25 chininhaltig; 26 koffeinhaltig; 29 genetisch verändert; (a) enthält Glutenhaltige Getreide ;(aa)Weizen;(ab)Dinkel; (ac)Kamut;(ad)Roggen; (ae)Gerste;(af)Hafer;(ag) Hybridstämme (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (ca)Flusskrebs, (cb)Langusten,(cc)Taschenkrebs; (cd)Garnelen, (ce)Hummer; (d) enthält Eier u. Eierzeugnisse; (e) enthält Fisch u. Fischerzeugnisse; (f) enthält Erdnüsse;(g) enthält Soja und Sojaerzeugnisse; (h) enthält Milch u. Milcherzeugnisse; (i)enthält Schalenfrüchte;(ia)Mandel;(ib)Haselnuss;(ic)Walnuss; (id) Cashew;(ie)Pecannuss; (if)Paranuss;(ig)Pistazie; (ih)Macadamianuss/Queenslandnuss; (j) enthält Sellerie; (k) enthält Senf; (l) enthält Sesam; (m) enthält Schwefeldioxid und Sulfide; (n) enthält Lupine und -erzeugnisse; (o) Weichtiere und -erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie uns bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Veganer- Ernährung. Wir sind täglich unter der Rufnummer 06872/5005-108 von 08:00 Uhr bis 13:30 Uhr für Sie da.