







## Speisekarte KW 28 11.07.2022 - 14.07.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	Tortellini gefüllt mit Frischkäse  Tomaten-Salbei-Sauce geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	1/A/A1/A7/C/G  2a/4/7/G  G  8a/G/I/J	 Putenrahmgulasch mit Curryfruchtsauce Langkornreis Eisbergsalat, Dressing	8a/8b/8c/8d/A/ A1'/A2'/A3'/A4' 8a/8b/8c/8d/A/ A1'/A2'/A3'/A4'	 Pan. Putenschnitzel mit Rahmsauce Karotten BIO Spätzle	A/A1/A7  4/7/G  A/A1/C	 Geflügelhackbällchen Kräutersauce Leipziger Allerleigemüse Kartoffelpüree	A/A1/A7/J  7/A'/A1'/A2'/A3'/ JA4'/A5'/A6'/A7'
	KH (g): 112	BE: 9,3	KH (g): 70	BE: 5,8	KH (g): 92	BE: 7,7	KH (g): 53	BE: 4,4
<b>Menü 2</b>	BIO Spaghetti Neapolitaner Art Tomaten-Salbei-Sauce geriebenem Käse, Salat	A/A7  2a/4/7/G  G  8a/G/I/J	Kartoffelgratin Eisbergsalat mit Mais Joghurt-Kräuter-Dressing	A/A1/A7/G  I'  3/8a/G	Vegetarische Rost-Bratwurst mit Rahmsauce Möhrchen BIO Spätzle	A/A1/A7/C  4/7/G  A/A1/C	VEGGI Bratling mit Käse Kräutersoße Kartoffelpüree viel Gemüse	A/A1/A5/A7/C/F /G/K 3/4/7/A'/A1'/A2'/ JA3'/A4'/A5'/A6'
	KH (g): 88	BE: 7,3	KH (g): 89	BE: 7,4	KH (g): 86	BE: 7,1	KH (g): 81	BE: 6,8
<b>Dessert</b>								
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0

**A/Z= Allergene und Zusatzstoffe**

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), 8b mit Zuckerart + Süßungsmittel(n), 8c enthält eine Phenylalaninquelle, 8d kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen  
 ( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT