







# Speisekarte KW 29

## 18.07.2022 - 21.07.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Truthahngeschnetzeltes Fingermöhren BIO Teigwaren	A/A1/A7/G  A	 Geflügelfleischkäse braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelstampf	1/2a/2c/3/1/1'  4/7/G	 Pan. Geflügelschnitzel Kartoffelsalat Salat mit Kräuter dressing	A/A1/A7  8a/G/1/1'	 Seelachsfilet "Broccoli" helle Sauce Reis grüner Salat mit Hausdressing	A/A1/A7/D/G 7/A1/A1'/A2'/A3' /A4'/A5'/A6'/A7'  G/1'
	KH (g): 87	BE: 7,3	KH (g): 46	BE: 3,8	KH (g): 57	BE: 4,8	KH (g): 54	BE: 4,5
<b>Menü 2</b>	Linsen BIO Spätzle Vegetarische Knackwurst	3/4/7/A/L A/A1/C A/A1/A7/C	Spargelsuppe Kaiserschmarrn Apfelkompott	4/7/G 3/A/A1/A7/C/F/ G/H'/H1'/H2'/H3' 3	Vegetarische Hacksteak Kartoffelsalat Salat mit Kräuter dressing	A/A1/A7/C  8a/G/1/1'	Frühlingsrolle Currysauce Reis bunter Salat, Dressing	A/A1/A7/C/F A'/A1'/A2'/A3'/A 4'/A5'/A6'/A7'/C  G/1'  8a/G
	KH (g): 101	BE: 8,4	KH (g): 133	BE: 11,1	KH (g): 59	BE: 4,9	KH (g): 75	BE: 6,2
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		Obst der Saison		Tagesdessert	
	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, 2c Nitripökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT