






Speisekarte

03.10.2022 - 06.10.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Feiertag		 Gedün. Hähnchenbrust Kräutersoße Möhrrchen Reis	3/4/7/G/I	 Pan. Putenschnitzel mit Rahmsauce grüne Bohnen Vollkornpasta	A/A1/A7 4/7/G A1/A7	 Schweinebraten Bratensauce grüne Bohnen BIO Teigwaren	8a/F/J A
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 92	BE: 7,7	KH (g): 76	BE: 6,4
Menü 2			Gnocchipfanne Spinatsoße Salat mit Kräuterdressing	3/G/I 8a/G/I/J	Milchreis Zimt-Zucker Obstkompott	3	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Rosmarin-Tomatensauce Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/A1 2a/4/7/G 8a/G/I
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g): 117	BE: 9,7	KH (g): 75	BE: 6,3	KH (g): 85	BE: 7,1
Dessert			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

2a mit Konservierungsstoff, 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, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT