







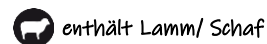
## Speisekarte KW 05 31.01.2022 - 03.02.2022

	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 Kräuterdressing	A/A1/A7  8a/G/1/1'	 Seelachsfilet "Broccoli" helle Sauce körniger Reis Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/D/G A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6'/A7'/C'  8a/G/1/1'
	KH (g): 87	BE: 7,3	KH (g): 46	BE: 3,8	KH (g): 57	BE: 4,7	KH (g): 59	BE: 4,9
<b>Menü 2</b>	Linsen BIO Spätzle vegetarische Knackwurst	H A/A1/A7/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 Kräuterdressing	A/A1/A7/C  8a/G/1/1'	Vegetarische Frühlingsrolle mit Curryfruchtsauce Reis Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/I 8a/8b/8c/8d/A/ A1'/A2'/A3'/A4/  8a/G/1/1'
	KH (g): 108	BE: 9,0	KH (g): 133	BE: 11,1	KH (g): 56	BE: 4,7	KH (g): 114	BE: 9,5
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		BIO Milchdessertspeise 1,5% <small>Aus fettarmer Milch max. 6 % zugegebenem Zucker. Ideal für die Kita-/Schulverpflegung.</small>	G	Obst der Saison		Tagesdessert	
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g): 14	BE: 1,2	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0

**A/Z= Allergene und Zusatzstoffe**

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 2c Nitritpökelsalz, 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, D Fisch, 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