







Speisekarte KW 06 07.02.2022 - 10.02.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Wirsingroulade braune Soße Kartoffelpüree	G/J 4/7/G	 Geflügelbratwurst braune Soße Gartengemüse BIO Teigwaren	1/3/I/J A	 BIO Vollkornnudeln "Bolognesesoße" geriebenem Käse Salat mit Kräuter dressing	A1/A7 4/7 G 8a/G/I/J	 "Nasi Goreng" China Reisgericht mit Huhn, Paprika & Curry gemischter Salat Kräuter-Dressing	2a/3/4/A/A1/A7/ F/G/I/J 8a/I/J 8a/I/J 8a/G
	KH (g): 45	BE: 3,7	KH (g): 90	BE: 7,5	KH (g): 112	BE: 9,3	KH (g): 33	BE: 2,8
Menü 2	Gemüselasagne mit Champignonsauce Endivensalat mit Kräuter dressing	A/A1/A7/C/G/I 3/G/J 8a/G/I/J	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Napolisoße Gartengemüse	G G 2a/A/7/G	Cremesuppe Grießschnitte Zimt und Zucker Obstkompott	A/A1/A7/C/G I/J 3	Italienische Gnocchi Spinatsoße gemischter Salat Kräuter-Dressing	A1/A1/A5/A7/C 3/A1/A1/A2/A3/ /A4/A5/A6/A7 8a/I/J 8a/G
	KH (g): 44	BE: 3,7	KH (g): 69	BE: 5,7	KH (g): 102	BE: 8,5	KH (g): 87	BE: 7,2
Dessert	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, 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, I Sellerie, J Senf
(´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT