







Speisekarte KW 07 14.02.2022 - 17.02.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 BIO Pasta mit Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 G 8a/G/I/J	 Rinderbraten Bratensoße Karottengemüse BIO Spätzle	I 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 A/A1/A7/C	 Pan. Putenschnitzel braune Soße feine Bohnen BIO Teigwaren	A/A1/A7 A	 Nürnbergerwürstchen Bratensoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	1/2a/2b/2c/3/4/1 /J 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 3/G/I/J/L 4/7/G
	KH (g): 67	BE: 5,6	KH (g): 69	BE: 5,8	KH (g): 106	BE: 8,8	KH (g): 48	BE: 4,0
Menü 2	Gefüllte Zucchini Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	7/A/C/G 2a/4/7/G 8a/G/I/J	Pikantes Kartoffelgratin mit Möhrchen	G	Cannelloni Ricotta-Spinatfüllung Rosmarin-Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F/G/I 2a/4/7/G 8a/G/I/J	Rucola Süßkartoffel Schnitte Kräutersoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	2a/G/I 3/4/7/A/A1/A2/ /A3/A4/A5/A6 3/G/I/J/L 4/7/G
	KH (g): 32	BE: 2,7	KH (g): 50	BE: 4,2	KH (g): 73	BE: 6,1	KH (g): 96	BE: 8,0
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, 2b Nitrat, 2c Nitritpökelsalz, 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, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT