







Speisekarte KW 08 21.02.2022 - 24.02.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Linsen BIO Spätzle Geflügelwürstchen	3/A/7/L A/A1/A7/C	 Geflügelfleischküchle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelbrei	A/A1/A7/G/J 4/7/G	 Geschm.Truthahnroulade Rahmsauce Fingermöhrrchen Langkornreis	A/A1/A7/I 4/7/G	 Putenschnitzel Limonensauce feines Erbsengemüse BIO Teigwaren	3/4/7/A/A1/A2'/ /A3'/A4'/A5'/A6' A
	KH (g): 98	BE: 8,2	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 64	BE: 5,3	KH (g): 87	BE: 7,2
Menü 2	BIO Spätzle Pilzragout Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/C 3/7/A'/A1'/A2'/A 3'/A4'/A5'/A6'/A 8a/G/I'/J	Quinoa-Erbsen-Frikadelle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelbrei	4/7/G	Vegetarischer Klops aus Soja und Weizen mit Sahnesoße Vollkorngemüserais	A/A1/A7/C/F/I 3/4/7/A'/A1'/A2' /A3'/A4'/A5'/A6' A	Falafelbällchen mit Sahnesoße Erbsen Salzkartoffeln	A/A1/A7 3/4/7/A'/A1'/A2' /A3'/A4'/A5'/A6' I'
	KH (g): 73	BE: 6,1	KH (g): 75	BE: 6,3	KH (g): 76	BE: 6,3	KH (g): 83	BE: 6,9
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

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