







## Speisekarte KW 41 11.10.2021 - 14.10.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	Tortelli gefüllt mit Frischkäse  Tomatencremesoße geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	1/A/A1/A7/C/G  2a/4/7/G  G  8a/G/I'/J	 <b>Pikantes Kartoffelgratin</b> mit Möhrchen	G	 <b>Ged. Seelachsfilet</b> mit Florentinersoße Rahmspinat Salzkartoffeln	D  3/4/7/A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6' 4/7/A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6'/A I'	 <b>Gebr. Hähnchenbrust</b> Bratensauce Tagesgemüse BIO Teigwaren	F/I'    A
	KH (g): 76	BE: 6,3	KH (g): 50	BE: 4,2	KH (g): 37	BE: 3,1	KH (g): 84	BE: 7,0
<b>Menü 2</b>	Italienische Gnocchi mit Tomatencremesauce Salat mit Dressing	A'/A1'/A5'/A7'/C'   8a/I'/J	<b>Eieromelette</b> mit gelben Rübengemüse Kartoffeln	C/G   I'	<b>Gekochte Eier</b> mit Käsesahnesoße dazu Spinat Salzkartoffeln	C  A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6'/A7'/C'   I'	<b>Milchreis</b> Zimt-Zucker Obstkompott	A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6'/A7'/C'  I'/J'  3
	KH (g): 63	BE: 5,3	KH (g): 38	BE: 3,2	KH (g): 27	BE: 2,2	KH (g): 112	BE: 9,3
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		Milchdessertdessert 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**

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, 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