







Speisekarte KW 42 18.10.2021 - 21.10.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Linsen und BIO Spätzle dazu Geflügelwürstchen	3/4/7/H/L A/A1/A7/C	 Karottenrohkost Geflügelfleischküchle mit Bratensauce Kartoffelpüree	2a/3/8a/8b A/A1/A7/G/J F/I' 4/7/G	 Geschmorte Truthahnroulade mit Rahmsauce Tagesgemüse Langkornreis	A/A1/A7/I 4/7/G	 Putenschnitzel mit Limonensauce Erbsengemüse BIO Nudeln	3/4/7/A'/G/I' A/A1/A7/C'/F'
	KH (g): 82	BE: 6,8	KH (g): 60	BE: 5,0	KH (g): 64	BE: 5,3	KH (g): 56	BE: 4,7
Menü 2	BIO Spätzle mit Pilzrahmgulasch Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/C 4/7/G 8a/G/I'/J	Karottenrohkost Kaiserschmarrn mit Apfelmus	2a/3/8a/8b 3/A/A1/A7/C'/F'/ G/H'/H1'/H2'/H3' 8a/8b/8c/8d	Vegetarische Polenta gefüllt mit Spinat und Käse Kräutersauce Tagesgemüse und Reis	A/A1/A7/G G G/J A1/A7	Blumenkohl "Holländische Art" mit Käsesoße Kartoffeln	3/C/G/I/J A'/A1'/A2'/A3'/A 4'/A5'/A6'/A7'/C' I'
	KH (g): 60	BE: 5,0	KH (g): 136	BE: 11,4	KH (g): 128	BE: 10,7	KH (g): 39	BE: 3,2
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		Dessertauswahl	
	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

2a mit Konservierungsstoff, 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, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite

(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT