







Speisekarte KW 43 25.10.2021 - 28.10.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Cordon Bleu (Schwein) Kartoffelsalat	2a/3/A/A1/A7/G	 Geflügelbratwurst auf Rahmspinat Salzkartoffeln	1/3/I/J 4/7/G	 Hähnchenkeule mit Bratensoße Gemüsereis grüner Salat mit Dressing	I G/I'	 Schweinegeschnetzeltes mit Tagesgemüse und Teigwaren	A/C
	KH (g): 49	BE: 4,1	KH (g): 32	BE: 2,7	KH (g): 66	BE: 5,5	KH (g): 70	BE: 5,8
Menü 2	Gemüselasagne mit Tomatensoße Gurkensalat in Sauerrahm	A/A1/A7/C/G/I 2a/4/7/G G	Vegetarischer Kürbiseintopf mit Süßkartoffeln und Suppengemüse frische Kräuter	2a/3/I'	Gemüse Nuggets mit Soße Gemüsereis grüner Salat mit Dressing	A/A1/A3/A7/G I G/I'	BIO Pasta mit Basilikum-Kräutersauce geriebener Käse Salat mit Kräuter dressing	A/A1/A7 4/7/A/G/I G 8a/G/I'/J
	KH (g): 60	BE: 5,0	KH (g): 18	BE: 1,5	KH (g): 106	BE: 8,8	KH (g): 70	BE: 5,9
Dessert	Tagesobst		Milchdessertspeise 1,5%	G	Tagesobst		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, A3 Gerste, A7 Weizenarten, C Eier, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT