







Speisekarte KW 46 15.11.2021 - 18.11.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Gemüselasagne mit Champignonsauce Endiviensalat und Dressing	A/A1/A7/C/G/I 3/G/I G/I'	 Geflügelbratwurst mit Bratensoße Gartengemüse BIO Teigwaren	1/3/I'/J A/C	 BIO Spaghetti mit Bolognesesoße geriebener Käse	A/A7 4/7 G	 Fischfilet im Kartoffelmantel und Remouladensoße BIO Kartoffeln	A/A1/A7/D C/J I'
	KH (g): 41	BE: 3,5	KH (g): 74	BE: 6,2	KH (g): 49	BE: 4,1	KH (g): 53	BE: 4,4
Menü 2	Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gemüse Sahnesoße Endiviensalat und Dressing	A/A1/A7/C/G/I 3/4/7/A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6' G/I'	Gebackene Kartoffeltaschen mit Tomatensoße Gartengemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl)	G 2a/3	Spitzkohl Sellerie Kartoffel Eintopf in Ajvarsoße dazu Körnerbrot	3/A/A1/A2/A3/A4/A5/A6/A7/I/J A/A1/A2/A3'/A4'/A5/A7/C'/E'/F'/G	Eieromelette mit Rahmspinat Salzkartoffeln	C/G 4/7/A'/A1'/A2'/A3'/A4'/A5'/A6'/A I'
	KH (g): 63	BE: 5,3	KH (g): 54	BE: 4,5	KH (g): 53	BE: 4,4	KH (g): 37	BE: 3,1
Dessert	Obst der Saison		Milchspeisendessert 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, A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, M Lupinenerzeugnisse
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT