








Speisekarte KW 47 22.11.2021 - 25.11.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 BIO Pasta mit Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 G 8a/G/I/J	 Pikantes Kartoffelgratin mit Möhrchen	G	 Seelachsfilet mit Florentinersoße und Rahmspinat Salzkartoffeln	D 3/4/7/A/A1/A2/ /A3/A4/A5/A6/ 4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A	 Gebr. Hähnchenbrust mit Bratensauce Tagesgemüse BIO Teigwaren	F/I/ A
	KH (g): 64	BE: 5,3	KH (g): 50	BE: 4,2	KH (g): 38	BE: 3,2	KH (g): 84	BE: 7,0
Menü 2	 Italienische Gnocchi mit Tomatensoße geriebenem Käse Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A5/A7/C/ G 8a/G/I/J	Eieromelette mit gelben Rübengemüse Salzkartoffeln	C/G I'	Veg. Gemüsemaultaschen mit Käsesoße mit Rahmspinat	2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F/G/I A/A1/A2/A3/A 4/A5/A6/A7/C/ 4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A	Rohkost Milchreis Zimt und Zucker Obstkompott	A/A1/A2/A3/A 4/A5/A6/A7/C/ I'/J/ 3
	KH (g): 68	BE: 5,7	KH (g): 38	BE: 3,2	KH (g): 159	BE: 13,2	KH (g): 117	BE: 9,8
Dessert	Obst der Saison	KH (g):	Milchdessertspeise 1,5%	BE: 0,0	Obst der Saison	KH (g):	Tagesdessert	BE: 0,0

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

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