







Speisekarte KW 10 06.03.2023 - 12.03.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Linsen BIO Spätzle Geflügelwürstchen	3/A/7/L A/A1/C 1/2c/3	 Geflügelfleischküchle Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	A/A1/A7/J G 4/7/G	 Geschm. Truthahnroulade Rahmsauce Möhrengemüse Reis	A/A1/A7/I 4/7/G	 Putenschnitzel Limonensauce Erbsengemüse BIO Pasta	3/4/7/G/I A/A1/A7
	KH (g): 117 BE: 9,7		KH (g): 51 BE: 4,2		KH (g): 58 BE: 4,9		KH (g): 76 BE: 6,3	
Menü 2	Pilzragout BIO Spätzle mit Salat mit Kräuterdressing	2a/3/7/G/I A/A1/C 8a/G/I	Quinoa-Erbesen-Schnitte Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	I G 4/7/G	Vegetarische Klopse Sahnesoße Vollkorngemüsereis	A/A1/A7/C/F/I 3/4/7/G/I	Falafelbällchen Sahnesoße Erbsengemüse Salzkartoffeln	A/A1/A7 3/4/7/G/I
	KH (g): 64 BE: 5,4		KH (g): 71 BE: 5,9		KH (g): 74 BE: 6,2		KH (g): 84 BE: 7,0	
Dessert	Obst der Saison		Milchdessert 1,5%	G	Obst der Saison		Tagesdessert	

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 2c Nitritpökelsalz, 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

DE-ÖKO-06



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT