







Speisekarte KW 11 13.03.2023 - 19.03.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Gefüllte Paprika Tomatensoße Reis	A/A1/A7/C/I 2a/4/7/G	 Eieromelette Rahmspinat Salzkartoffeln	C/G 4/7/G	 Oberländerbratwurst Currywurst Pommes Frites	1/I/J 2a/3/8a/8b/I/J		
	KH (g): 62	BE: 5,1	KH (g): 39	BE: 3,3	KH (g): 50	BE: 4,2	KH (g): 0	BE: 0,0
Menü 2	 Vegetarische Ravioli Lauchtomatensoße Gurkensalat mit Dilldressing	A/A1/A7/C/G 2a/4/7/G 3/I	Gemüse Nuggets Rahmspinat Salzkartoffeln	A/A1/A3/A7/G 4/7/G	Gebundene Linsensuppe Sojaklopse	3/I A/A1/A7/C/F/I	Pinsa "Caprese" Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A2/A3/A4/ A5/A6/A7/C/F/G 8a/G/I
	KH (g): 87	BE: 7,2	KH (g): 63	BE: 5,2	KH (g): 51	BE: 4,2	KH (g): 4	BE: 0,3
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		Tagesdessert	

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), 8b mit Zuckerart + Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-W



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT