







## Speisekarte KW 12 20.03.2023 - 26.03.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Geb. Fischstäbchen Kräuterquark Salzkartoffeln	A/D G	 Rinderschmorbraten Bratensoße grüne Bohnen BIO Spätzle mit	G A/A1/C	 Pan. Putenschnitzel Bratensoße Fingermöhrrchen BIO Vollkornnudeln	A/A1/A7 G A/A1	 Nürnbergerwürstchen Bratensoße Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree	1/I/J G 4/7/G
	KH (g): 55      BE: 4,6		KH (g): 64      BE: 5,3		KH (g): 121      BE: 10,1		KH (g): 40      BE: 3,4	
Menü 2	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks	G	Pikantes Kartoffelgratin grüne Bohnen	7/G	Tofuschnitze ZucchiniGemüse Salzkartoffeln	A/A1/A7/F	VEGGI Bratling mit Käse in Kräutersoße Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree	A/A1/A5/A7/C/F /G/K G/I 4/7/G
	KH (g): 34      BE: 2,8		KH (g): 54      BE: 4,5		KH (g): 32      BE: 2,7		KH (g): 83      BE: 6,9	
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		Tagesdessert	

**A/Z= Allergene und Zusatzstoffe**

1 mit Phosphat, 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, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen

DE-ÖKO-06



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT