







## Speisekarte KW 13 27.03.2023 - 02.04.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Truthahngeschnetzeltes Fingermöhrchen BIO Pasta	1/A/A1/A3/A7/G  A/A1/A7	 Geflügelfleischkäse Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	1/2a/2c/3  G  4/7/G	 Pan: Putenschnitzel Kartoffel-Gurkensalat	A/A1/A7	 Chili con care Reis	2a/3
	KH (g): 73	BE: 6,1	KH (g): 41	BE: 3,5	KH (g): 28	BE: 2,3	KH (g): 43	BE: 3,6
Menü 2	Linsen mit BIO Spätzle mit Vegetarische Knackwurst	3/A/7/L  A/A1/C  7/C/F/I	Vegetarisches Hacksteak Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	A/A1/A7/C  G  4/7/G	Geschnittene Gemüseaultaschen Kartoffel-Gurkensalat	A/A1/A7/C/I	Frühlingsrolle mit pikante Currysauce Erbsengemüse Reis	A/A1/A7/C/F  G/I/I
	KH (g): 118	BE: 9,8	KH (g): 57	BE: 4,8	KH (g): 89	BE: 7,4	KH (g): 81	BE: 6,8
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 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, A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, F S

DE-ÖKO-06



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT