






Speisekarte KW 20 15.05.2023 - 21.05.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Hühnerfrikassee dazu Erbsen Reis	A/A1/A2/A3/A4 /A5/A6/A7/C/F	 Geflügelbratwurst braune Soße Blumenkohlgemüse BIO Teigwaren	1/3/I/J A1/A7/C/F/J'	 BIO-Vollkornpasta Bolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A1/A7/C/F/J' 4/7 G 8a/G/I/J'	Ferien	
	KH (g): 62	BE: 5,2	KH (g): 17	BE: 1,4	KH (g): 87	BE: 7,3	KH (g):	BE: 0,0
Menü 2	Gemüselasagne Champignonsauce Tomaten-Gurkensalat	A/A1/A7/C/G/I 3/G/J F/I/L	Gebackene Kartoffeltaschen Napolisoße Blumenkohlgemüse	G 2a/4/7/G	Cremesuppe Gefüllter Germknödel Vanillesoße	G A/A1/A7/F'' A/A1/A2/A3/A 4/A5/A6/A7/C'	Ferien	
	KH (g): 44	BE: 3,7	KH (g): 70	BE: 5,9	KH (g): 115	BE: 9,6	KH (g):	BE: 0,0
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		Obst der Saison		KH (g):	BE: 0,0
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

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-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

DE-ÖKO-06

