







Speisekarte KW 21 22.05.2023-28.05.2023

| | Montag | A/Z | Dienstag | A/Z | Mittwoch | A/Z | Donnerstag | A/Z |
|----------------|---|------------------------------------|--|-------------|---|---|--|--|
| Menü 1 |  BIO Pasta mit Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing | A 4/7/A/A1/I G 8a/G/I |  Rinderbraten Bratensoße Karottengemüse BIO Spätzle | I A/A1/C |  Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce grüne Bohnen BIO Teigwaren | A/A1/A7 4/7/G A |  Nürnbergerwürstchen Bratensoße Leipziger Allerlei Kartoffelpüree | 1/2a/2b/2c/3/4/I J 4/7/A/A1/G 4/7/G |
| | KH (g): 81 | BE: 6,8 | KH (g): 80 | BE: 6,7 | KH (g): 96 | BE: 8,0 | KH (g): 58 | BE: 4,9 |
| Menü 2 | Nudel-Gemüse-Auflauf Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing | 2a/3/A/C/G 2a/4/7/G 8a/G/I/J | Pikantes Kartoffelgratin mit Karottengemüse | A/A1/A7/G | Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Rosmarin-Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing | 2a/3/A/A1/A7/C/ G 2a/4/7/8a/G 8a/G/J | Rucola La Batate Schnitte in Kräutersoße Kartoffelpüree Salat mit Kräuterdressing | 2a/G A/A1/A7/G/I 4/7/G 8a/G/J |
| | KH (g): 70 | BE: 5,8 | KH (g): 82 | BE: 6,9 | KH (g): 72 | BE: 6,0 | KH (g): 95 | BE: 7,9 |
| Dessert | Obst der Saison | | Milchdessertspeise 1,5% | G | Obst der Saison | | Tagesdessert | |
| | 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

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 2b Nitrat, 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 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

DE-ÖKO-006



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

