







Speisekarte KW 24 12.06.2023 - 18.06.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 BIO Spaghetti Tomaten-Salbei-Sauce geriebenem Käse Salat mit Kräuter dressing	A/A7 2a/4/7/G G 8a/G/I	 Gef. Hähnchenroulade Bratensoße Tagesgemüse BIO Pasta	A/A1/A7/C G A	 Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce BIO Pasta Salat mit Kräuter dressing	A/A1/A7 4/7/G A 8a/G/I	 Currybratwurst pikante Currysauce Pommes Frites	1/2a/3/8a/8b/I/J G/I/J
	KH (g): 87	BE: 7,3	KH (g): 85	BE: 7,1	KH (g): 86	BE: 7,2	KH (g): 74	BE: 6,1
Menü 2	Gefüllte Zucchini Tomatensoße Kartoffeln Salat mit Kräuter dressing	7/A/C/G 2a/3 8a/G/I	Kartoffelgratin grüne Bohnen	C/G	Cremesuppe Milchreis Zimt und Zucker Obstkompott	G 3	Vegatarische Currybratwurst pikante Currysauce Pommes Frites	F/I G/I/J
	KH (g): 41	BE: 3,4	KH (g): 22	BE: 1,8	KH (g): 76	BE: 6,3	KH (g): 154	BE: 12,8
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		Obst der Saison		Tagesdessert	
	KH (g): 0	BE: 0,0	KH (g): 0	BE: 0,0	KH (g): 0	BE: 0,0	KH (g): 0	BE: 0,0

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