







Speisekarte KW 25 19.06.2023 - 25.06.2023

	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	 Geflügelfleischkäse braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelstampf	1/2c/3 4/7/G	 Pan. Geflügelschnitzel Kartoffel-Gurkensalat	A/A1/A7	 Geb. Fischstäbchen Kräuterdip Salzkartoffeln	A/D 3/G
	KH (g): 72	BE: 6,0	KH (g): 44	BE: 3,7	KH (g): 41	BE: 3,4	KH (g): 60	BE: 5,0
Menü 2	Linsen BIO Spätzle Vegetarische Knackwurst	4/7 A/A1/C 7/C/F/J	Spargelsuppe Kaiserschmarrn Apfelkompott	4/7/G A/A1/A7/C/G 3	Vegetarische Hacksteak Kartoffel-Gurkensalat Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/C 8a/G/J	Pizza "Funghi" (Champignons und Käse) Salat mit Kräuterdressing	3/A/A1/A3/G G 8a/G/J
	KH (g): 98	BE: 8,2	KH (g): 149	BE: 12,4	KH (g): 39	BE: 3,2	KH (g): 83	BE: 6,9
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	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, 2c Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A3 Gerste, A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 H



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT