







Speisekarte KW 26 26.06.2023 - 30.06.2023

| | Montag | A/Z | Dienstag | A/Z | Mittwoch | A/Z | Donnerstag | A/Z |
|----------------|--|--|---|----------------------|--|----------------------------|---|--------------------------|
| Menü 1 |  Hühnerfrikassee mit Spargel Erbsen Reis | A/A1/A3/A7/G/I |  Geflügelbratwurst braune Soße Gartengemüse BIO Teigwaren | 1/3/I A/A1/A7 |  Vollkornpasta Bolognesesoße geriebenem Käse Salat mit Kräuterdressing | A/A1 4/7 G 8a/G/I |  Backfisch vom Feld Remouladensoße BIO Kartoffeln Salat mit Kräuterdressing | A/A1/A7 C/I 8a/G/I |
| | KH (g): 51 | BE: 4,3 | KH (g): 89 | BE: 7,4 | KH (g): 86 | BE: 7,2 | KH (g): 56 | BE: 4,7 |
| Menü 2 | Gemüselasagne Champignonsauce Tomaten-Gurkensalat | 7/A/A1/A2/A3/A4/A5/A6/A7/C/F/I 3/G/I F/L | Gebackene Kartoffeltaschen mit Tomatensoße Gartengemüse | 7/G 2a/3 | Cremesuppe Gefüllte Germknödel Vanillesoße | 2a/3/7/8a/A/A1/A7 G | Italienische Gnocchi Basilikum Spinatsoße Bunter Salat mit Dressing | 4/7/G/I 8a/G/I |
| | KH (g): 51 | BE: 4,2 | KH (g): 51 | BE: 4,3 | KH (g): 197 | BE: 16,4 | KH (g): 92 | BE: 7,6 |
| 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), A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Ei



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

