











## Speisekarte KW 27 03.07.2023 - 09.07.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Cordon Bleu (vom Schwein)  Kartoffel-Gurkensalat	2a/3/A/A1/A7/G  2a/J	 Geflügelbratwurst Rahmspinat Salzkartoffeln	1/3/I/J  4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A	 Hähnchenkeule braune Soße Gemüsereis dazu grüner Salat	7  I  G/I'		
	KH (g): 43	BE: 3,6	KH (g): 32	BE: 2,7	KH (g): 64	BE: 5,4		
<b>Menü 2</b>	 Vegetarische Ravioli Lauchtomatensoße Gurkensalat mit Dill-Dressing	3/A/A1/A7/C/G/I  2a/4/7/G/I'	 Eieromelette Rahmspinat Salzkartoffeln	C/G  4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A	 Gemüse Nuggets braune Soße mit Gemüsereis dazu Salat	A/A1/A3/A7/G  I	 Ofenfrische Pinsa Caprese dazu Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A2/A3/A4/A5/A6/A7/C/F/G  8a/G/I'/J
	KH (g): 95	BE: 7,9	KH (g): 38	BE: 3,2	KH (g): 102	BE: 8,5	KH (g): 4	BE: 0,3
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		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**

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, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, H Sch



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

