







## Speisekarte KW 28 10.07.2023 - 16.07.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Geflügelbratwurst Bratensoße Eierknöpfe Salat mit Kräuterdressing	1/3/J 4/7/A/A1/A7/G 3/A/A1/A5/A7/C C/G/I/J	 Geflügelfleischküchle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	A/A1/A7/J   4/7/G	 Geschmorte Truthahnroulade Rahmsauce Langkornreis grüner Salat	2a/3/13/A/A1/A7/G 4/7/G  G	 Paniertes Putenschnitzel Sahnesoße Erbsen Kartoffeln	A/A1/A7 3/4/7/G/I
	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 60	BE: 5,0	KH (g): 53	BE: 4,4
<b>Menü 2</b>	Eierknöpfe Tomaten-Basilikumsoße geriebener Käse grüner Salat	3/A/A1/A5/A7/C 3/4/G G G	Cremesuppe Quarkkälchen Apfelmus	A/A1/A7/C/G  3	Vegetarische Polenta (gefüllt mit Spinat und Käse) Kräutersauce Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/G G G/I C/G/I/J	Gelbe Paprika Couscous-Paprika-Füllung helle Sauce Kartoffeln	A/A1/A7 A/A1/A7/F G/I
	KH (g): 64	BE: 5,4	KH (g): 72	BE: 6,0	KH (g): 48	BE: 4,0	KH (g): 45	BE: 3,7
<b>Dessert</b>	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, 2a mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 13 Kochsalzersatz, A Gluten, A1 Weizen, A5 Dinkel, A7 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT