



Speisekarte KW 05 01.02.2021 - 04.02.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Gefüllte Zucchini Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	7/A/C/G 2a/4/7/G 8a/I/J	Rinderbraten Bratensoße Möhrengemüse Eierspätzle	I 4/7/A/A1/A7/G A/A1/A7/C	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Bohnegemüse Nudeln	A/A1/A7 4/7/A/A1/A7/G A/A1/A7/C/F'	Nürnbergerwürstchen Bratensoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	4/7/A/A1/A7/G 3/G/I/J/L 4/7/G
	KH (g): 29,8	BE: 2,5	KH (g): 53,1	BE: 4,4	KH (g): 61,7	BE: 5,1	KH (g): 46,9	BE: 3,9
Menü 2	Pasta Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7 2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F'/G/I' G 8a/I/J	Pikantes Kartoffelgratin mit Möhrengemüse	G	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Rosmarin-Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F'/G/I' 2a/4/7/G 8a/I/J	Rucola-Süßkartoffel-Schnitten Kräutersoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	A/A1/A3/A7 3/4/7/A'/G/I 3/G/I/J/L 4/7/G
	KH (g): 61,9	BE: 5,2	KH (g): 50,4	BE: 4,2	KH (g): 83,2	BE: 6,9	KH (g): 104,1	BE: 8,7
Dessert	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

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 Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT