



Speisekarte KW 2 11.01.2021 - 14.01.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Garnierter Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Gurkensticks	3/5/G/I/L ' '	Pikantes Kartoffelgratin dazu Rosenkohlgemüse	G	Gemüseragout mit Vollkornnudeln Salat mit Kräuterdressing	4/7/A/G/I A/A1/A7 8a/I/J	Vegetarischer Bratling mit Kräutersoße und Rotkohlgarnitur dazu Kartoffelpüree	A/A1/A7/C 3/4/7/A/G/I 3/G/I/J/L 4/7/G
	KH (g): 32,5	BE: 2,7	KH (g): 47,3	BE: 3,9	KH (g): 71,9	BE: 6,0	KH (g): 69,7	BE: 5,8
Menü 2								
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0
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

3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A7 Weizenarten, C Eier, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT