



Speisekarte KW 03

18.01.2021 - 21.01.2021

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Truthahngeschnetzeltes mit Fingermöhrchen und Teigwaren	A/A1/A7/G A/C	Geflügelfleischkäse in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	1/2c/3/I'/J' 4/7/A/A1/A7/G 4/7/G	Paniertes Geflügelschnitzel mit Kartoffelsalat Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7 2a/3/8a/8b 8a/I'/J	Seelachsfilet "Broccoli" dazu helle Sauce körniger Reis Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/D/J/G G/J 8a/I'/J
	KH (g): 71,7	BE: 6,0	KH (g): 31,4	BE: 2,6	KH (g): 32,5	BE: 2,7	KH (g): 52,5	BE: 4,4
Menü 2	Linsen und Spätzle vegetarische Knackwurst	3/4/7/H/L A/A1/A7/C A/A1/A7/C	Spargelsuppe Kaiserschmarrn und Apfelmus	4/7/G A/A1/A7/C 3	Vegetarische Hacksteak mit Kartoffelsalat Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/C 2a/3/8a/8b 8a/I'/J	Vegetarische Frühlingsrolle in pikanter Currysauce körniger Reis Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/I G/I/J 8a/I'/J
	KH (g): 88,1	BE: 7,3	KH (g): 108,5	BE: 9,0	KH (g): 30,9	BE: 2,6	KH (g): 75,3	BE: 6,3
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

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 2c Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), 8b mit Zuckerart + Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT