



Speisekarte

05.10.2020 - 08.10.2020

| | Montag | A/Z | Dienstag | A/Z | Mittwoch | A/Z | Donnerstag | A/Z |
|----------------|--|---|--|---|---|-------------------------|--|--|
| Menü 1 | Linsen und Spätzle mit Geflügelwürstchen | 3/4/7/H/L A/A1/A7/C | Karottenrohkost Geflügelfleischküchle in Bratensoße und Kartoffelpüree | 2a/3/8a/8b A/A1/A7/G/J 4/7/A/A1/A7/G 4/7/G | Geschmorte Truthahnroulade in Rahmsauce Langkornreis mit Gemüse | A/A1/A7/C 4/7/G | Putenschnitzel mit Limonensauce dazu Erbsen und BIO Nudeln | 3/4/7/A/G/I A/A1/A7 |
| | KH (g): 112,5 | BE: 9,4 | KH (g): 41,3 | BE: 3,4 | KH (g): 52,6 | BE: 4,4 | KH (g): 65,0 | BE: 5,4 |
| Menü 2 | Eierspätzle mit Pilzragout gemischter Salat Hausdressing | A/A1/A7/C 3/A/G/I 8a/I/J C/G/J | Karottenrohkost Moussaka (Kartoffel-Auberginen-Auflauf) | 2a/3/8a/8b A/A1/A7/C/F/G | Vegetarische Polenta gefüllt mit Spinat und Käse mit Rahmsauce Gemüse der Saison und Reis | A/A1/A7/G G 4/7/G | Blumenkohl "Holländische Art" mit Käsesoße Kartoffeln | 3/7/C/G/I/J A/A1/A7/A5/A6/A7/C 4/A5/A6/A7/C I |
| | KH (g): 56,5 | BE: 4,7 | KH (g): 56,0 | BE: 4,7 | KH (g): 95,7 | BE: 8,0 | KH (g): 33,7 | BE: 2,8 |
| Dessert | Obstauswahl | | Milchdessertspeise 1,5% | 2a/3/8a/8b A/A1/A7/G/J 4/7/A/A1/A7/G 4/7/G | 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), 8b mit Zuckerart + 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, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT