





Speisekarte KW 20 16.05.2022 - 19.05.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Nachhaltigkeits-Woche 		Nachhaltigkeits-Woche 		Nachhaltigkeits-Woche 		Nachhaltigkeits-Woche 	
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0
Menü 2	Eierknöpfe Tomaten-Basilikumsoße geriebener Käse grüner Salat	3/A/A1/A5/A7/C /F' 3/4/G G G/I'	Quinoa-Erbsen-Frikadelle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	4/7/G	Vegetarische Polenta gefüllt mit Spinat und Käse mit Rahmsauce Reis Gartengemüse	A/A1/A7/G G 4/7/G	Gelbe Paprika Couscous-Paprika-Füllung Sahnesoße BIO Kartoffeln	A/A1/A7 A/A1/A7/F 3/4/7/A'/A1/A2' /A3'/A4'/A5'/A6' I'
	KH (g): 69	BE: 5,8	KH (g): 75	BE: 6,3	KH (g): 91	BE: 7,6	KH (g): 45	BE: 3,8
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise	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

3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 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
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT