







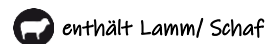
## Speisekarte 21 23.05.2022 - 26.05.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Hühnerfrikassee dazu Erbsen Reis	A/A1/A2/A3/A4 /A5/A6/A7/C/E	 Geflügelbratwurst braune Soße Blumenkohlgemüse <b>BIO</b> Teigwaren	1/3/I/J  A1/A7/C/F/J'	 Vollkornpasta Bolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A1/A7/C/F/J'  4/7  8a/G/I/J'	<b>Feiertag</b> 	
	KH (g): 62	BE: 5,2	KH (g): 17	BE: 1,4	KH (g): 87	BE: 7,3		
<b>Menü 2</b>	Gemüselasagne Champignonsauce Tomaten-Gurkensalat	A/A1/A7/C/G/I  3/G/J  F/I/L	Gebackene Kartoffeltaschen Tomatensoße Blumenkohlgemüse	G  2a/4/7/G	Cremesuppe Apfelstrudel Vanillesoße	A/A1/A7/F/G' A/A1/A2/A3/A 4/A5/A6/A7/C'		
	KH (g): 44	BE: 3,7	KH (g): 70	BE: 5,9	KH (g): 115	BE: 9,6		
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		Milchdesserspeise 1,5%	G	Obst der Saison			
	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, 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, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite

(\* = Allergene können in Spuren enthalten sein)



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT