







Speisekarte KW22 30.05.2022 - 02.06.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Gefüllte Zucchini Tomatensoße Kartoffeln grüner Salat mit Hausdressing	7/A/C/G 2a/4/7/G I' G/I'	 Gef. Hähnchenroulade Bratensoße Fingermöhrrchen BIO Spätzle	A/A1/A7/C 4/7/A/A1/A2/A3 'A4'/A5'/A6'/A7 A/A1/A7/C	 Pan. Putenschnitzel mit Rahmsauce grüne Bohnen BIO Vollkornpasta	A/A1/A7 4/7/G A1/A7/C'/F'/J'	 Schweinebraten Bratensoße mit feinen Möhren BIO Teigwaren	4/7/A/A1/A2/A3 'A4'/A5'/A6'/A7 A
	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 73	BE: 6,1	KH (g): 59	BE: 4,9	KH (g): 80	BE: 6,7
Menü 2	BIO Spaghetti Neapolitaner Art Tomaten-Salbei-Sauce geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A/A7 2a/4/7/G G 8a/G/I'/J'	Kartoffelgratin grüne Bohnen	A/A1/A7/G	Cremesuppe Milchreis Zimt und Zucker Obstkompott	A'/A1'/A2'/A3'/A 4'/A5'/A6'/A7'/C' I'/J' 3	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Rosmarin-Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/A1/A5'/A 7/C'/F'/G'/I' 2a/4/7/G 8a/G/I'/J'
	KH (g): 87	BE: 7,2	KH (g): 89	BE: 7,4	KH (g): 121	BE: 10,1	KH (g): 85	BE: 7,1
Dessert	Obst der Saison	G	Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison	G	Tagesdessert	G
	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), 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
 (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT