







## Speisekarte KW 25 20.06.2022 - 23.06.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Nudel-Gemüse-Auflauf Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/C/G  2a/4/7/G  8a/G/I/J	 Eieromelette mit Rahmspinat Kartoffeln	C/G 4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A  I	 Geb. Fischstäbchen Kartoffelsalat grüner Salat mit Hausdressing	A/D  G/I  C/J	 Gebr. Hähnchenbrust Bratensoße Möhrrchen BIO Teigwaren	4/7/A/A1/A2/A3 I/A4/A5/A6/A7   A
	KH (g): 70	BE: 5,8	KH (g): 37	BE: 3,1	KH (g): 57	BE: 4,8	KH (g): 74	BE: 6,1
<b>Menü 2</b>	BIO Pasta mit Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A 4/7/A/A1/A2/A3 I/A4/A5/A6/A7  G  8a/G/I/J	Gekochte Eier Kräutersoße mit Rahmspinat Kartoffeln	C 3/4/7/A/A1/A2/ A3/A4/A5/A6/A 4/7/A/A1/A2/A 3/A4/A5/A6/A  I	Gemüsemaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat grüner Salat mit Hausdressing	2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F/G/I  4/7/G/I  G/I  C/J	Cremesuppe Milchreis Zimt und Zucker Obstkompott	A/A1/A2/A3/A 4/A5/A6/A7/C  I/I  8a/8b/8c/8d
	KH (g): 67	BE: 5,6	KH (g): 36	BE: 3,0	KH (g): 106	BE: 8,9	KH (g): 80	BE: 6,7
<b>Dessert</b>	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		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), 8b mit Zuckerart + Süßungsmittel(n), 8c enthält eine Phenylalaninquelle, 8d kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, 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