







## Speisekarte KW26 27.06.2022 - 30.06.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
<b>Menü 1</b>	 Geflügelwürstchen Bratensoße Eierknöpfe Salat mit Kräuterdressing	4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 3/A/A1/A5/A7/C /F 8a/G/I/J	 Geflügelfleischküchle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelbrei	A/A1/A7/J   4/7/G	 Ges. Truthahnroulade Rahmsauce Langkornreis grüner Salat mit Dressing	A/A1/A7/I  4/7/G  8a/G/I/J	 Putenschnitzel Sahnesoße Erbsen Kartoffeln	3/4/7/A/A1/A2/ /A3/A4/A5/A6   I'
	KH (g): 50	BE: 4,2	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 60	BE: 5,0	KH (g): 40	BE: 3,3
<b>Menü 2</b>	Eierknöpfe Tomaten-Basilikumsoße geriebener Käse grüner Salat	3/A/A1/A5/A7/C /F 3/4/G  G  G/I'	Cremesuppe Quarkkälchen in Bärchenform Apfelmus	A/A1/A7/C/G   3	Vegetarische Polenta gefüllt mit Spinat und Käse Kräutersoße Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A7/G  G 3/4/7/A/A1/A2/ /A3/A4/A5/A6 8a/G/I/J	Gelbe Paprika mit Couscous-Paprika-Füllung helle Sauce Kartoffeln	A/A1/A7  A/A1/A7/F 7/A/A1/A2/A3/ /A4/A5/A6/A7 I'
	KH (g): 69	BE: 5,7	KH (g): 71	BE: 5,9	KH (g): 47	BE: 3,9	KH (g): 44	BE: 3,7
<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**

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, I Sellerie, J Senf

( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT