



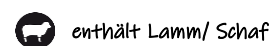
Speisekarte KW 2
10.01.2022 - 13.01.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1								
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0
Menü 2	Pilzragout mit BIO Spätzle Salat mit Kräuterdressing	3/7/11/12/13/14/15 /A4'/A5'/A6'/A7'/C A/A1/A7/C 8a/G/I/J	Gemüseschnitzel dazu Kräutersoße Karoffeln aus dem Ofen Bunter Blattsalat	A/A1/A7 3/4/11/12/13/14/15 A3'/A4'/A5'/A6'/A 7'/C/F/I/J 8a/I'/J	Vegetarische Frühlingsrolle in pikanter Currysauce körniger BIO Reis Bunter Blattsalat	A/A1/A7/I 3/4/11/12/13/14/15 /A5'/A6'/A7'/C'/F'/ G/H/I 8a/I'/J	Blumenkohlkäsestern mit Sahnesoße Salzkartoffeln Salat	A/A1/A7/C/G 3/4/11/12/13/14/15 3'/A4'/A5'/A6'/A7'/ C'/F'/I/J I' 8a/I'/J
	KH (g): 73	BE: 6,1	KH (g): 85	BE: 7,1	KH (g): 87	BE: 7,3	KH (g): 65	BE: 5,4
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		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, 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