



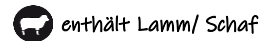
Speisekarte KW 03
17.01.2022 - 20.01.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Gefüllte Paprika Tomatensoße BIO Reis	A/A1/A7/C/I/J' 2a/4/7/G	Gemüse Nuggets Rahmspinat Salzkartoffeln	A/A1/A3/A7/G 4/1/1A/1A2/1A6/1A 3/A4/A5/A6/A 7/10/15/16	Geb. Linsensuppe mit Suppengemüse Sojaklopse	3/A/I I A/A1/A7/C/F/I	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" Tagesgemüse BIO Teigwaren	A/A1/A2/A3/A7/A 4/A5/A6/A7/C' 15/16 I I A
	KH (g): 75	BE: 6,2	KH (g): 76	BE: 6,4	KH (g): 58	BE: 4,8	KH (g): 79	BE: 6,6
Menü 2	Vegetarische Ravioli Lauchtomatensoße Gurkensalat in Sauerrahm Cafe	3/A/A1/A7/C/G/I 2a/4/7/G/I G	Eieromelette Rahmspinat Salzkartoffeln	C/G 4/1/1A/1A2/1A6/1A 3/A4/A5/A6/A 7/10/15/16	Vegetarische Klopse mit Sahnesoße Vollkornmüsl dazu einen Rohkostsalat	A/A1/A7/C/F/I 3/4/1/1A/1A2/1A6/ /A3/A4/A5/A6/ 7/10/15/16 A	Karottensuppe BIO- Pasta Tomaten-Basilikumsauce geriebener Käse	4/7/G A 4/G G
	KH (g): 104	BE: 8,7	KH (g): 38	BE: 3,2	KH (g): 81	BE: 6,8	KH (g): 87	BE: 7,2
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

2a mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 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