







Speisekarte KW 04 24.01.2022 - 27.01.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Panierte Meeresfiguren Kräuterdip Gurkensticks	3/A/D 3/G/I' I'	 Rinderbraten Bratensoße Rosenkohlgemüse BIO Spätzle	I 4/7/A/A1/A2/A3 '/A4'/A5'/A6'/A7 A/A1/A7/C	 Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce BIO Vollkornpasta Karottengemüse	A/A1/A7 4/7/G A1/A7	 Nürnbergerwürstchen Bratensoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	1/2a/2b/2c/3/4/1 '/J 4/7/A/A1/A2'/A3 '/A4'/A5'/A6'/A7 3/G/I'/J/L 4/7/G
	KH (g): 54	BE: 4,5	KH (g): 65	BE: 5,4	KH (g): 93	BE: 7,7	KH (g): 48	BE: 4,0
Menü 2	Garnierter Kräuterquark BIO Salzkartoffeln Gurkensticks	G/I' I' I'	Pikantes Kartoffelgratin Rosenkohlgemüse	G	BIO Vollkornnudeln Gemüseragout Salat mit Kräuterdressing	A1/A7 4/7/A'/A1'/A2'/A 3'/A4'/A5'/A6'/A 8a/G/I'/J	Vegetarischer Bratling dazu Kräutersoße Rotkohlgarnitur Kartoffelpüree	A/A1/A5/A7/C/F '/G/K 3/4/7/A'/A1'/A2' '/A3'/A4'/A5'/A6' 3/G/I'/J/L 4/7/G
	KH (g): 35	BE: 3,0	KH (g): 47	BE: 3,9	KH (g): 101	BE: 8,4	KH (g): 55	BE: 4,5
Dessert	Obst der Saison		Milchdesserspeise 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

1 mit Phosphat, 2a mit Konservierungsstoff, 2b Nitrat, 2c Nitritpökelsalz, 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, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT