



**Speisekarte KW 29
19.07.2021 - 22.07.2021**

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	Gnocchi mit Tomatencremesoße Salat mit Kräuterdressing	A'/A1'/A5'/A7'/C' 2a/4/7/G 8a/G/I/J	Rinderbraten mit Bratensauce Karottengemüse BIO Spätzle	I F/I' A/A1/A7/C	Seelachsfilet "Florentiner Art" mit Rahmspinat Salzkartoffeln	D 4/7/G	Gebr. Hähnchenbrust mit Bratensoße Möhrrchen Kartoffelpüree	4/7/G
	KH (g): 100,5	BE: 8,4	KH (g): 72,3	BE: 6,0	KH (g): 32,6	BE: 2,7	KH (g): 33,3	BE: 2,8
Menü 2	BIO- Pasta Tomaten-Salbei-Sauce geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A 2a/4/7/G G 8a/G/I/J	Pikantes Kartoffelgratin mit Möhrchengemüse	G	Eieromelette Rahmspinat Salzkartoffeln	C/G 4/7/G	Gemüseragout (Broccoli, Karotten, Blumenkohl) heller pikanter Rahmsauce Kartoffelpüree	4/7/A'/G/I G/I 4/7/G
	KH (g): 78,7	BE: 6,6	KH (g): 50,4	BE: 4,2	KH (g): 38,1	BE: 3,2	KH (g): 46,7	BE: 3,9
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%		Obst der Saison		Tagesdessert	
	KH (g): 17,3	BE: 1,4	KH (g): 25,6	BE: 2,1	KH (g): 17,3	BE: 1,4	KH (g): 21,5	BE: 1,8

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

2a mit Konservierungsstoff, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A5 Dinkel, A7 Weizenarten, C Eier, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT