

Speisekarte

19.07. – 22.07.2021



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

Menü 1

Menü 2

(vegetarisch)

Montag 19.07.2021	Gebratene Maultaschen mit Ei und Gemüsestreifen (S) Salat (1,Se) *** Ew: 31g, F:30g; KH: 70g Kcal 678 / KJ 2841	Vegetarische Frühlingsrolle (G1,S) Mango-Dip Reis, Salat (1,Se) *** Ew: 13g, F:29,2g; KH: 40,2g Kcal 483 / KJ 2024	Salatteller (1,Se)
Dienstag 20.07.2021	Spaghetti (G1,E) Bolognese mit Rinderhackfleischsoße (S) Reibkäse (1,M) Salat (1,Se,S) *** Ew 34g, F 21g KH 82g, Kcal 659 / KJ 2761	Spaghetti (G1,E) „Napoli“ würzige Tomatensoße Reibkäse (1,M) Salat (1,Se,S) *** Ew 13g, F 16g KH 59g, Kcal 435 / KJ 1823	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 21.07.2021	Putenschnitzel mit Pfefferrahmsoße (S,M) Butterspätzle (G1,M,E) Salat (1,Se) *** Ew: 31g, F:15g; KH: 65g Kcal 524 / KJ 2196	Kaiserschmarrn nach Wiener Art (G1,M,E) Apfelmus (3) *** Ew: 12g, F:21g; KH: 101g Kcal 641 / KJ 2686	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 22.07.2021	Rindersaftgulasch nach Ungarischer Art Salzkartoffeln (M), Salat (1,Se) *** Ew: 17g, F:10g; KH: 40g Kcal 347 / KJ 1454	Bunter Gemüsegulasch (S) mit Champignons Salzkartoffeln (M), Salat (1,Se) *** Ew: 12g, F:11g; KH: 49g Kcal 343 / KJ 1437	Salatteller (1,Se)

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffe	2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel	4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat	6 = geschwärzt
7 = geschwefelt	8 = mit Süßungsmittel(n) – enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
9 = coffeinhaltig	10 = chininhaltig
11 = gewachst	

Allergene:

G = Glutenhaltig G1 = Weizen, G4 = Hafer

E = Eier und Erzeugnisse

F = Fisch und Erzeugnisse

En = Erdnüsse und Erzeugnisse

Sb = Sojabohnen und Erzeugnisse

M = Milch und Erzeugnisse

Sf = Schalenfrüchte Sf2 = Haselnüsse

K = Krebstiere und Erzeugnisse

Ss = Sesam und Erzeugnisse

L = Lupine und Erzeugnisse

W = Weichtiere und Erzeugnisse

Se = Senf und Erzeugnisse

S = Sellerie und Erzeugnisse

Sd = Schwefeldioxid und Sulfit

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung