

Speisekarte

21.11. – 24.11.2021



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	
Montag 21.11.2022	☺ Puten-Curry-Geschnetzeltes mit Ananas und Kokosnussmilch(3) Butterreis Salat (1,4,Se) *** Ew: 23g, F:22g; KH: 34g Kcal 431/ KJ 1806	☺ Nudeln (G1,E) mit Haselnuss(Sf)- Tomatenpesto (M) Salat (1,4,Se) *** Ew: 20g, F: 40g, KH: 93g, Kcal:821 / KJ 3438	Salatteller (1,Se)
Dienstag 22.11.2022	Geschmälzte Maultaschen (G1,E) mit Kartoffelsalat (1,Se) Salat (1,Se) *** Ew: 31g, F: 39g, KH: 56g Kcal 699 / KJ 2928	☺ Gefüllte Paprikaschote mit Soja (G1,E,Sb,S,Se) Mediterranes Gemüse Salzkartoffeln *** Ew: 23g, F:19g, KH: 48g, Kcal 462 / KJ:1934	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 23.11.2022	Nürnberger Würstel auf Bayrischkraut (3) Kartoffelpüree (3,Sd,M) *** Ew: 26g, F: 52g, KH 47g, Kcal 765 / KJ 3206	☺☺ Gemüse-Vollkornfrikadelle auf Lauchragout (G1,S,M,E) Vollkorn Penne (G1,M,E) *** Ew: 29g, E 16g, KH 87g, Kcal 572 / KJ 2401	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 24.11.2022	Tortellini „Carbonara“ (G1,M,E,2,5) Reibkäse (M) Salat (1,4,Se) *** Ew: 37g, F 49g,KH 64g, Kcal 845 / KJ 3548	☺ Süßkartoffel-Kohlrabi-Auflauf (G1,E,M) mit Kräutersoße(G1,M) Salat (1,4,Se) *** Ew: 18g, F 20g, KH 56g, Kcal 479 / KJ 2007	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, G3 = Gerste	K =	Krebstiere und Erzeugnisse
E =	Eier und Erzeugnisse	Ss =	Sesam und Erzeugnisse
F =	Fisch und Erzeugnisse	L =	Lupine und Erzeugnisse
En =	Erdnüsse und Erzeugnisse	W =	Weichtiere und Erzeugnisse
Sb =	Sojabohnen und Erzeugnisse	Se =	Senf und Erzeugnisse
M =	Milch und Erzeugnisse	S =	Sellerie und Erzeugnisse
Sf =	Schalenfrüchte	Sd =	Schwefeldioxid und Sulfit
X =	Putenformschinken		

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung