

# Speisekarte

17.01. – 21.01.2022

Wir wünschen Euch einen guten Appetit



## Menü 1

## Menü 2

(vegetarisch)

## Menü 3

Montag 17.01.2022	Nürnberger Würstel auf Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (M)  *** Ew: 17g, F: 38g, KH: 36g Kcal 562 / KJ: 2354	Zucchini-Piccata (G,M,E) Tomatensoße Spaghetti (G1,E) Salat (1,Se)  *** Ew: 21g; Fett: 10g KH:65g Kcal: 406 / KJ: 2187	Salatteller (1,Se)
Dienstag 18.01.2022	Paniertes Putenschnitzel (G1,M,E) Bratensoße (G1) Bratkartoffeln, Erbsengemüse  *** Ew: 38g; Fett: 18g KH:67g Kcal: 589 / KJ: 2468	Vegetarische Moussaka „Griechisches Nationalgericht“ Salat (1,Se)  *** Ew: 23g; Fett: 26g KH:62g Kcal: 565 / KJ: 2367	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 19.01.2022	Schinkenmakkaroni (2,3,5,G1,E) Tomatensoße (G1) Salat (1,Se)  *** Ew 25g, F 9g, KH 85g, Kcal 529 / KJ 2221	Überbackene Kartoffeln mit grünen Bohnen Salat (1,Se)  *** Ew 21g, F 10g, KH 58g Kcal 412 / KJ 1724	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 20.01.2022	„Chili con Carne“ Mexikanisches Gericht mit Chili und Kidney Bohnen Butterreis (M), Salat (1,Se)  *** Ew: 21g; Fett: 20g KH:56g Kcal: 488 / KJ: 2045	Vegetarische Tortelloni (G1,M,E) mit Käse-Kräutersoße (G1, M) Reibkäse (2,M), Salat (1,Se)  *** Ew: 24g; Fett: 18g KH:61g Kcal: 488 / KJ: 2050	Salatteller (1,Se)
Freitag 21.01.2022	Nudelgericht	Nudelgericht	

### 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

<b>E</b> =	Eier und Erzeugnisse
<b>F</b> =	Fisch und Erzeugnisse
<b>En</b> =	Erdnüsse und Erzeugnisse
<b>Sb</b> =	Sojabohnen und Erzeugnisse
<b>M</b> =	Milch und Erzeugnisse
<b>Sf</b> =	Schalenfrüchte
<b>X</b> =	Putenformschinken

**K** = Krebstiere und Erzeugnisse

<b>Ss</b> =	Sesam und Erzeugnisse
<b>L</b> =	Lupine und Erzeugnisse
<b>W</b> =	Weichtiere und Erzeugnisse
<b>Se</b> =	Senf und Erzeugnisse
<b>S</b> =	Sellerie und Erzeugnisse
<b>Sd</b> =	Schwefeldioxid und Sulfid

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung