

Speisekarte

28.11. – 01.12.2022



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 28.11.2022	Schwäbische Linsen(G1) mit Spätzle (G1,E) und Wienerle (3,2,1) *** Ew 27g, F 38g, KH 65g, Kcal 713 / KJ 2987	☺ Kartoffel-Apfelgratin(G1,M) mit Käse überbacken(1,M) mediterranes Gemüse Salat (Se, 1) *** Ew 8g, F 18g, KH 36g, Kcal 344 / KJ 1441	Salatteller (1,Se)
Dienstag 29.11.2022	☺ Gebratene Hähnchenkeule mit würziger Soße Butterreis (M) Karottengemüse *** Ew 47g, F 18g, KH 48g, Kcal 550 / KJ 2305	☺ Bunter Gemüse- Gulasch (S) mit Kartoffelpüree (Sd,7,M) Salat (1,Se) *** Ew 15g, F 4g, KH 122g, Kcal 598 / KJ 2504	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 30.11.2022	☺ Wurstgulasch (3,5) nach Ungarischer Art mit Paprika und Zwiebeln Butternudeln (G1,E,M), Salat (1,Se) *** Ew 28g, F 53g, KH 40g, Kcal 755 / KJ 3148	☺ Spaghetti (G1,E) mit Gemüsebolognese (S,Sb) Reibkäse (1,M) Salat (1,Se) *** Ew 25g, F 23g, KH 88g, Kcal 662 / KJ 2547	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 01.12.2022	☺ Spaghetti (G1,E) mit herzhafter Bolognese (S) Reibkäse (1,M) Salat (1,Se) *** Ew 34g, F 21g, KH 82g, Kcal 659 / KJ 2749	☺ Wiener Kaiserschmarrn (G1,E,M) Zimt und Zucker Apfelmus (3,1) *** Ew 17g, F 24g, KH 113g, Kcal 749 / KJ 3138	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,
E = Eier und Erzeugnisse
F = Fisch und Erzeugnisse
En = Erdnüsse und Erzeugnisse
Sb = Sojabohnen und Erzeugnisse
M = Milch und Erzeugnisse
Sf = Schalenfrüchte

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 Sulfid

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung