

Speisekarte

26.09. – 29.09.2022



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

Menü 1

Menü 2

(vegetarisch)

Montag 26.09.2022	Gebratener Kasslerhals mit Apfelrotkraut (2), Kartoffelpüree (3,7) *** Ew: 23g, F: 28g, KH: 51g Kcal 562 / KJ 2344	Blumenkohl-Käsemedaillon (G1,M,) Petersiliensoße (G1,M), Salat (1,Se) Ebly-Risotto (G1) *** Ew: 23g, F: 31g, KH: 60g, Kcal 627 / KJ 2635	Salatteller (1,Se)
Dienstag 27.09.2022	Knusperfischilet (G1,E,M) Remouladensoße (M,E) Kartoffelsalat, Salat (1,Se) *** Ew: 33g, F 29g, KH 44g, Kcal 583 / KJ 2443	Überbackener Kartoffel-Pilz- Lauch-Topf (G1,M) Salat (1,Se) *** Ew: 28g, F 28g, KH 69g, Kcal 641 / KJ 2686	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 28.09.2022	Zarter Hähnchenbrustspieß mit Paprikasoße Butterreis, Salat (1,Se) *** Ew: 40g, F 10g, KH 61g, Kcal 492 / KJ 2052	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße Pflaumen-Zimt-Kompott *** Ew: 15g, F 7g, KH 123g, Kcal 622 / KJ 2594	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 29.09.2022	Rindersaftgulasch Teigwaren (G1,M) Karotten (M) *** Ew: 22g, F 17g, KH 53g, Kcal 486 / KJ 2036	Schwäbische Schupfnudeln (G1,E) mit Sauerkraut (3) Apfelmus (3) *** Ew: 10g, F 22g, KH 87g Kcal 584 / KJ 2435	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	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 Sf2 = Haselnüsse	Sd = Schwefeldioxid und Sulfid

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung

v = vegan