

Speisekarte

30.01. – 02.02.2022



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	
Montag 30.01.23	☺ Hausgemachte Lasagne (G1,M,E,S) Salat (1,Se,E) *** Ew 30g, F 29g KH 36g, Kcal 543 / KJ 2275	☺ Spätzle-Pfanne mit Waldpilzen und Gemüse (G1,E,M,S) Rahm-Kräutersoße (M) Salat (1,Se) *** Ew 16g, F 17g, KH 61g, Kcal 464 / KJ 1994	Salatteller (1,Se)
Dienstag 31.01.23	☺ Geschnetzeltes vom Rind mit Karottengemüse Butterspätzle (G1,M,E) *** Ew: 34g, F: 19g, KH: 63 Kcal 570 / KJ:2388	☺ Gefüllte Paprikaschote(E,G1,Sb) herzhaft Soße (S), Reis Salat (1,Se) *** Ew: 6g, F:20g,KH: 50g, Kcal 417 / KJ:1748	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 01.02.23	☺ Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Käse gefüllt (G1,M) Tomatensoße, Makkaronelli (G1,E) Salat (1,Se) *** Ew 41g, F 19g, KH 66g, Kcal 604 / KJ 2530	☺ Germknödel mit Kirschen gefüllt (G1,E,M) Vanillesoße (M), Zimt -Zucker *** Ew 15g F 8g, KH 118g, Kcal 615 / KJ 2577	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 02.02.23	☺ Cevapcici Paprikasoße (S) Kräuterris (M), Salat (1,Se) *** Ew 38g, F 39g KH 62g, Kcal 760 / KJ 3194	☺ Gebackene Champignonköpfe (G1) Reis(M), Salat(1,Se), Remouladensoße (Se,M,2), *** Ew 21g, F 26g, KH 59g, Kcal 546 / KJ 2287	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,	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 Sulfid
X = Putenformschinken	

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung