

Speisekarte

27.03. – 30.03.2023



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 27.03.23	☺ Cevapcici Bratensoße Bohnen, Reis (M) *** Ew 38g, F 39g, KH 62g, Kcal 760 / KJ 3194	☺ Gemüsefrikadelle (Sb,G,M) mit Schnittlauch-Creme (M) Reis, Salat (1,4,Se) *** Ew 37g, F 17g, KH 96g, Kcal 699 / KJ 2937	Salatteller [1,Se]
Dienstag 28.03.23	☺ Hähnchen „Cordon Bleu“ (5,G,E) Erbsen-Möhrengemüse Wedges Kartoffeln, *** Ew 36g, F 36g, KH 65g, Kcal 733 / KJ 3072	☺ Rigatoni (G1) alla Nonna mit Tomatenwürfel, Kräuter, Sahnesoße (G,M) Salat (1,4,Se) *** Ew 25g, F 23g, KH 88g, Kcal 662 / KJ 2547	Salatteller [1,Se]
Mittwoch 29.03.23	☺ Geschmälzte Maultaschen (G1,S,E) mit Schmorzwiebeln Kartoffelsalat, Salat (1,4,Se) *** Ew 23g, F 34g, KH 77g, Kcal 715 / KJ 2996	☺ Cremiger Milchreis (M) Zimtucker Kompott *** Ew 17g, F 10g, KH 94g, Kcal 547 / KJ 2299	Salatteller [1,Se]
Donnerstag 30.03.23	☺ Putengeschnetzeltes in Pfeffer- Rahmsauce (M) Butterspätzle (G1,M) Salat (1,Se) *** Ew 37g, F 31g, KH 85g, Kcal 784 / KJ 3285	☺ Mediterraner Nudelauf (G1,E) mit Mozzarella (M), Oliven (6) und Basilikum Tomatensoße, Salat (1,Se) *** Ew 37g, F 34g, KH 103g, Kcal 893 / KJ 3752	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 **Sf1** = Mandeln

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