

Speisekarte

18.09. – 21.09.2023



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

Menü 1

Menü 2

(vegetarisch)

Montag 18.09.2023	Weiße Bratwurst (S,Se) mit Zwiebel-Thymianjus Bratkartoffeln (M) Apfelrotkraut (3,8) *** Ew: 23g, F:41g; KH: 32g Kcal 587 / KJ 2460	☺ Gebackene Frühlingsrolle (G1,E,Sb) auf Wok-Gemüse Asia Soße, Reis *** Ew: 9g, F: 10g, KH: 82g Kcal:466 / KJ:1953	Salatteller (1,Se)
Dienstag 19.09.2023	☺ Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse Pesto-Nudeln (G1,Sf4,M,E) *** Ew: 32g, F: 17g, KH: 61g Kcal 534 / KJ:2236	☺ Vegetarische Moussaka (G1,E,S,Sb) -Griechisches Nationalgericht- Quark-Dip (M) Salat (1,Se) *** Ew: 16g, F:15g, KH: 48g Kcal 411 / KJ:1722	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 20.09.2023	☺ Spaghetti „Bolognese“ (G1,E,S) Reibkäse (M,1) Salat (1,Se) *** Ew: 37g, F: 47g, KH 46g Kcal 761 / KJ 3185	☺ Knusprige Kartoffeltaschen (M) mit Frischkäse gefüllt auf Rahmgemüse(M) *** Ew: 15g, F: 31g, KH 73g Kcal 659 / KJ 2762	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 21.09.2023	☺ Schweinerückensteak mit Puszta Soße (Se) Karottengemüse (M) Salzkartoffeln (M) *** Ew: 31g, F 22g, KH 51g Kcal 531 / KJ 2225	☺ Cremiger Milchreis (M) Zimt und Zucker Pflaumenkompott *** Ew: 14g, F:26g, KH 81g Kcal 382 / KJ 1601	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

E = Eier und Erzeugnisse

F = Fisch und Erzeugnisse

En = Erdnüsse und Erzeugnisse

Sb = Sojabohnen und Erzeugnisse

M = Milch und Erzeugnisse

Sf = Schalenfrüchte Sf2 = Haselnüsse

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 Sulfit

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung

v = vegan