

Speisekarte

08.04. – 11.04.2024



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 08.04.24	☺ Putenbruststreifen in Rahmsoße, Spätzle, Salat [1,Se] *** Ew 15g, F 20g, KH 71g Kcal 512 / KJ 2145	☺ Vegetarische Paprikaschote [Sb] mit herzhafter Soße Salat [1,Se], Kartoffelpüree [M,7] *** Ew 46g, F 24g, KH 61g Kcal 649 / KJ 2719	Salatteller [1,Se]
Dienstag 09.04.24	Fleischkäse-Schnitzel [G1,Se,2,3] mit würziger Soße Bohnen, Bratkartoffeln *** Ew: 26g; Fett: 47g; KH:65g Kcal: 787 / KJ: 3298	☺ Knuspriger Gemüse-Strudel [G1] Kresse-Soße [G1,M] Vollkornreis, Salat [1,Se] *** Ew 16g, F 19g, KH 72g, Kcal 526 /KJ 2203	Salatteller [1,Se]
Mittwoch 10.04.24	Gebratene Maultaschen [G1,S,E] mit Ei und Gemüsestreifen[S] Bratensoße, Salat [1,Se] *** Ew 23g, F 34g, KH 77g, Kcal 715 / KJ 2996	☺ Gemüseauflauf mit Kartoffeln Kresseschauasoße [G1,M] Salat [1,Se] *** Ew 24g, F 19g, KH 31g Kcal 396 / KJ 1659	Salatteller [1,Se]
Donnerstag 11.04.24	☺ Chili con Carne nach Art der Azteken im Reisring serviert Salat [1,Se] *** Ew: 21g; Fett: 20g KH:56g Kcal: 488 / KJ: 2045	☺ Gefüllte Germknödel [G1], Vanillesoße [M,1], Zimt-Zucker, Kompott *** 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 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 Sulfit

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung