

Speisekarte

18.03. – 21.03.2024



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 18.03.24	Überbackene Canneloni alla Nonna (G1,E,M) Salat (1,4,Se) *** Ew 25g, F 27g, KH 57g, Kcal 571 / KJ 2393	Gebackene Champignonköpfe (G1) mit Gemüserais (S) Remouladensoße(Se,M,2), Salat (1,Se) *** Ew 21g, F 25g, KH 59g, Kcal 546 / KJ 2288	Salatteller [1,Se]
Dienstag 19.03.24	Geschnetzeltes vom Rind mit Karottengemüse Butterspätzle (G1,M,E) *** Ew: 34g, F: 19g, KH: 63 Kcal 570 / KJ:2388	Blumenkohl-Käse-Medaillon (G1,M,E,S) mit Kräutersoße (G1,M) Tomatenreis, Salat (1,Se) *** Ew 13g, F 13g, KH 63g, Kcal 425 / KJ 1780	Salatteller [1,Se]
Mittwoch 20.03.24	Knusprige Hähnchenkeule mit Paprikasoße Reis, Salat (1,Se) *** Ew 54g, F 32g, KH 84g, Kcal 845 / KJ 3541	Makkaroniauflauf mit Kartoffeln und Lauch Petersiliensoße(G1,M), Salat (1,Se) *** Ew 24g, F 31g, KH 87g Kcal 727 / KJ 3047	Salatteller [1,Se]
Donnerstag 21.03.24	Gebackenes Fischfilet (G1,E) Kartoffelsalat (1,Se) Remouladensoße (M) Salat (1,Se) *** Ew 30g, F 47g, KH 40g, Kcal 702 / KJ 2942	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße Reibkäse (1,M) Salat (1,Se) *** Ew 13g, F 16g, KH 58g, Kcal 432 / KJ 1812	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