

Speisekarte

13.05. – 16.05.2024



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 13.05.24	☺ Gebratene Hähnchenbrustspieße auf Asia-Gemüse süß-saure Soße, Reis *** Ew 46g, F 16g, KH 53g, Kcal 539 / KJ 2257	☺☺ Linsen-Bolognese mit Penne (G1,E), Reibkäse (M,1) Salat (1,Se) *** Ew 22g, F 12g, KH 71g Kcal 480 / KJ 1886	Salatteller (1,Se)
Dienstag 14.05.24	Schwedische Fleischbällchen (Köttbular) mit Rahmsauce (M) Nudeln (G1,E), Salat (1,4,Se) *** Ew 26g, F 40g, KH 61g, Kcal 717 / KJ 3012	☺ Herzhafter Kartoffel-Gemüsegulasch (S) Salat (1,Se) *** Ew 9g, F 19g, KH 40g, Kcal 377 / KJ 1579	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 15.05.2024	Gebratener Fleischkäse mit Schmorzwiebeln Bratensoße Wedges, Salat (1,Se) *** Ew 22g, F 42g, KH 30g Kcal 589 / KJ 2468	☺ Germknödel(G1,M,E) mit Vanillesoße (1,M) Rhabarber-Erdbeerkompott *** Ew 19g, F 36g, KH 128g Kcal 921 / KJ 3859	Salatteller (1,Se)
Donnerstag 16.05.24	☺ Spaghetti „Bolognese“ (G1,E,S) Reibkäse (M,1) Salat (1,Se) *** Ew: 37g, F: 47g, KH 46g, Kcal 761 / KJ 3185	☺ Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Tomaten und Käse überbacken (M,1) Salat (1,Se) *** Ew: 21g; Fett: 15g KH:59g Kcal: 465 / KJ: 1946	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, G3 = Gerste**

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