

## Speisekarte KW 37

Für die Woche vom:

07.09.2020

11.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

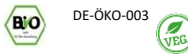
Gemüseburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup#

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

Schnitzel auf Milchbasis mit Spätzle, Linsenragout und Sahnesauce#

Gluten (Weizen, Hafer, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Sellerie

Bio-Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse#



Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis#

Milch (Lactose), Sojabohnen



### Vollkost ohne Schwein

Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup#

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf



Saftgulasch vom Rind mit Vollkornnudeln und buntem Gemüse#

Gluten (Weizen), Senf



Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade#

Fisch, Eier, Milch (Lactose), Senf



Putengyrospfanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Dip#

Milch (Lactose)

### Dessert/

### Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.