

## Speisekarte KW 38

Für die Woche vom:

14.09.2020

18.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, dazu Rahmerbsen

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)



Bunte Bandnudeln mit vegetarischer Carbonarasauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Eier



Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie



Vegetarisches Knusperschnitzel auf Sojabasis mit Tomatenreis und Erbsen-Möhrengemüse

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/Sulphit

1



### Vollkost ohne Schwein

Paniertes Putenbrustschnitzel mit Champignonrahm und Backofen-Frites

Gluten (Weizen), Eier, Senf, Milch (Lactose)

Hühnerfrikassee mit Spargel und Möhren, dazu Vollkornreis

Milch (Lactose)

Wellenbandnudeln mit Lachsauce

Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)

1

Putenköfte mit dunkler Sauce, Erbsen-Möhrengemüse und frischem Kartoffelpüree

Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Eier, Senf, Sellerie

### Dessert/ Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat

Dessert oder Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

Neu!

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.