

Speisekarte KW 39

Für die Woche vom:

21.09.2020

25.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Eieromelett mit Spinat und Butterkartoffeln

Gnocchi-Broccoli-Auflauf mit Rahmsauce

Bio-Spiralnudeln mit Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce und Bio-Reibekäse

LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce

Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)



DE-ÖKO-003



Vollkorn

Pfannengulasch vom Rind mit Wurzelgemüse und Knöpfe

Mildes Chili vom Rind mit Bohnen, Paprika und Vollkornreis, dazu Sour Cream

Bio-Lachs-Nudeltaschen mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Puten-Käse-Medaillons mit Gemüserahmsauce und Spaghetti

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sojabohnen

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

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

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.