



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 40

Für die Woche vom:

28.09.2020

02.10.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vegetarisch

Goudakäseschnitzel mit Leipziger Allerlei, weißer Sauce und Langkornreis

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

1, 2



Krosse Soja-Sticks auf Dinkelreis mit leckerem Dip

Gluten (Weizen, Dinkel), Sojabohnen, Milch (Lactose), Senf

12



Klare Gemüsesuppe und Pancakes mit Vanillesauce und Apfelragout

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)



Spanische Würzkartoffeln mit Salat und grüner Sauce

Eier, Milch (Lactose), Senf



Vollkost

Seelachs-Backfisch-Filet mit Sauce und Dampfkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Putenbrustmedaillon mit Rahmsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)

Puten-Gemüseglasch mit Karotten und Zucchini, dazu Langkornreis

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Dessert/ Salat

Dessert oder Salat

3



Rindfleisch

Dessert oder Salat

Milch (Lactose)

3, 11



Geflügel

Dessert oder Salat



Fisch

Dessert oder Salat

Milch (Lactose)

1



Schwein



Vegetarisch

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.