



Speisekarte KW 28

Für die Woche vom:

08.07. - 12.07.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost



Gebackene Hähnchenkeule mit Ketchup und Ofenwedges#

Eier, Sellerie, Senf



Putensteak mit buntem Karottengemüse,Sauce und Vollkornnudeln#

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

Vegetarisch

Ofenwedges mit Knupernuggets,Salat und Ketchup# Ofenwedges mit Knupernuggets,Salat und Ketchup#

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

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

Vegetarische Maultaschen mit Tomatensauce und Reibekäse#

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

Gemüsesouffle mit Vollkornnudeln,Sauce und Karottengemüse#

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

Gefüllte Ravioli mit Tomate-Mozzarella,dazu Tomatensauce#

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Dessert/
Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

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.