

Speisekarte KW 24

Für die Woche vom:

14.06.2021

18.06.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**Bunte Tortellini mit vegetarischer Füllung, dazu
Tomaten-Basilikumsauce und Reibekäse**

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

Ofenfrische geriebene Reibekuchen mit Apfelmus

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3



**Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, Bio-
Wirsinggemüse und Spätzle**

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



**Paniertes Putenbrustschnitzel mit Rahmsauce,
Gartengemüse und Backofen-Kroketten**

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

**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.