

Speisekarte KW 35

Für die Woche vom:

24.08.2020

28.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

DE-ÖKO-003

**Vollkost
Berlin**

Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce und Kartoffelsalat

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

Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Dinkelreis

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

Ofenfrische geriebene Kartoffelplätzchen mit Apfelmus

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, Bio-Frühlingsgemüse und Backofen-Kroketten

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

Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

DE-ÖKO-003

**Veg.
Alternative
Berlin**

Vegetarische Knuspernuggets mit fruchtiger Tomatensauce und Kartoffelsalat

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

Vegetarischer Erbseneintopf mit Brötchen

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie, Senf

Ofenfrische geriebene Kartoffelplätzchen mit Apfelmus

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

Goudakäseschnitzel mit Rahmsauce, Bio-Frühlingsgemüse und Backofen-Kroketten

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

Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein



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.