

# Speisekarte

29.04. – 02.05.2024



Wir wünschen Euch einen guten Appetit

	Menü 1 #rundumdienuudel	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3
Montag 29.04.24	☺ Tortellini (G1,M,E) mit Rindfleischfüllung an feiner Tomaten-Sahnesoße (M), Reibkäse, Salat (1,Se) *** Ew: 21g, F:31g; KH: 54g Kcal 580 / KJ 2430	☺ Überbackene Maisschnitte (E,M,1) mit mediterranem Gemüse Salat (1,4,Se) *** Ew: 17g, F: 23g, KH: 57g Kcal:508 / KJ 2127	Salatteller (1,Se)
Dienstag 30.04.24	☺ Penne tricolore (G1,E) mit gebratenen Putenbruststreifen (M), Ratatouillegemüse *** Ew: 31g, F: 26g, KH: 46g Kcal 543 / KJ:2275	☺ Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Porree) mit Tzatziki und Vollkorn Penne (G1,M,E) Salat (1,4,Se) *** Ew: 38g, F:22g, KH: 75g, Kcal 657 / KJ 2753	Salatteller (1,Se)
Mittwoch 01.05.2024			
Donnerstag 02.05.24	☺ „Äpler Makkaroni“ mit Speck, Kartoffeln und Zwiebeln, Käse (G1,M,E,2,3,4) Apfelmus, Salat (1,Se) *** Ew: 21g, F: 18g, KH 87g, Kcal 599 / KJ 2510	☺ Gefüllte Kartoffeltaschen (M) auf buntem Rahmgemüse (M,S) Salat (1,Se) *** Ew: 18g, F 28g, KH 42g, Kcal 494 / KJ 2070	Salatteller (1,Se)

## Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffe	2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel	4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat	6 = geschwärzt
7 = geschwefelt	8 = mit Süßungsmittel(n) – enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
9 = coffeinhaltig	10 = chininhaltig
11 = gewachst	

## Allergene:

<b>G</b> = Glutenhaltig <b>G1</b> = Weizen, <b>G3</b> = Gerste	<b>K</b> = Krebstiere und Erzeugnisse
<b>E</b> = Eier und Erzeugnisse	<b>Ss</b> = Sesam und Erzeugnisse
<b>F</b> = Fisch und Erzeugnisse	<b>L</b> = Lupine und Erzeugnisse
<b>En</b> = Erdnüsse und Erzeugnisse	<b>W</b> = Weichtiere und Erzeugnisse
<b>Sb</b> = Sojabohnen und Erzeugnisse	<b>Se</b> = Senf und Erzeugnisse
<b>M</b> = Milch und Erzeugnisse	<b>S</b> = Sellerie und Erzeugnisse
<b>Sf</b> = Schalenfrüchte <b>Sf1</b> = Mandeln	<b>Sd</b> = Schwefeldioxid und Sulfid

☺ = ohne Schwein

☺☺ = Empfehlung DGE für Schulverpflegung