

Speisekarte KW 48

Für die Woche vom:

28.11.2022

02.12.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Kleine Kartoffeltaschen mit Bio-Erbsen-
Möhrengemüse und Bio-Käsesauce

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gemüsetörtchen mit Vollkornnudeln und buntem
Gemüse

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

Gemüsesuppe und Pancakes mit Vanillesauce und
Bio-Kirschragout

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

3

Bio-Linsenbratling mit Currysauce und Backofen
frites

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

Mensa geschlossen



Vollkost

Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons in
Rahm, dazu Vollkornnudeln und buntes Gemüse

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

Geflügel-Currywurst mit Backofen-Frites

Senf

3,8

Mensa geschlossen



DGE Cert-Konform



DE-ÖKO-003
BIO



Geflügel



Fisch



Schwein



Rindfleisch

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.