



# Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



## Speisekarte KW 19

Für die Woche vom:

10.05.2021

14.05.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



### Vollkost

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprikarahm und Bio-Knöpfele

Fischstäbchen mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Bio-Spaghetti mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

Feiertag

geschlossen

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

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

### Vegetarisch

Krosse Soja-Sticks mit Paprikarahm und Bio-Knöpfele

Eieromelett mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Bio-Spaghetti mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

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

Eier, Milch (Lactose)

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

### Gluten-, Laktosefrei

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Tomatenreis mit Bolognese vom Rind und Kohlrabi-Erbsengemüse

Eier, Senf, Sojabohnen

Fisch, Sojabohnen

Sellerie

### 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.