



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 51

Für die Woche vom:

20.12.2021

bis 24.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Vegetarische Bio-Gemüsesuppe mit Bio-Brötchen und Geflügelwienerte

Keine Verpflegung

Weihnachten

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Milch (Lactose)

3,8

DE-ÖKO-003

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüserösti mit Sour Cream, Mais und Salat

Vegetarische Bio-Gemüse-Lasagne mit Karotten, Paprika und Zucchini, mit Bio-Reibekäse überbacken

Vegetarische Bio-Gemüsesuppe mit Bio-Brötchen

Keine Verpflegung

Weihnachten

Gluten (Hafer), Eier, Milch (Lactose), Schwefeldioxid/ Sulphit, Sellerie, Senf, Eier

Gluten (Weizen), Milch(Lactose)

Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Milch (Lactose)

3

Gluten-Laktosefrei

Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Keine Verpflegung

Weihnachten

Eier, Sojabohnen, Senf

3

Vegetarisch

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Keine Verpflegung

Weihnachten

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 Anhang.



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 52

Für die Woche vom:

27.12.2021

31.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Silvester

Vegetarisch

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Silvester

Gluten-
Laktosefrei

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Silvester

Dessert/ Salat

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Silvester

Speisekarte KW 1

Für die Woche vom:

03.01.2022

bis 07.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Bio-Spirelli mit Bolognese vom Rind und Reibekäse

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)

Bio-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse überbacken

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

3

Heilige Drei Könige

Kalbsrahmgchnetzeltes mit Champignons, Gartengemüse und Knöpfle

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

Vegetarisch

Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, Sonnenblumenkernen und Reibekäse

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

Vegetarischer Bio-Linseneintopf mit Bio-Brötchen

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

Bio-Ravioli mit vegetarischer Füllung, dazu Bio-Tomaten-Basilikumsauce und Bio-Reibekäse

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

Heilige Drei Könige

Knöpfle mit Gartengemüse und Champignonsauce

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

Gluten-Laktosefrei

Nudeln a la Bolognese vom Rind

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Eier, Sojabohnen, Senf

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Heilige Drei Könige

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Eier, Sojabohnen

Dessert/Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Heilige Drei Könige

Dessert / Salat

Speisekarte KW 2

Für die Woche vom:

10.01.2022

bis 14.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

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

Fischstäbchen mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Gebratene Putenköfte auf Tomatenreis mit Bio-Kräuterdip

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

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

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

Vegetarische Knuspernuggets mit fair gehandeltem Reis und fruchtiger Tomatensauce

Gluten (Weizen), Sojabohne

Rührei mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

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

Allgäuer Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Gefüllte Mini-Kartoffeltaschen mit Tomatenreis und Bio-Kräuterdip

Milch (Lactose)

3

Gluten-Laktosefrei

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwienener

3

Gebratenes Putenmedaillon mit Gemüse und Kartoffelstampf

Rinderhaschee mit Reis und Karotten-Erbsengemüse

Sojabohnen, Sellerie, Senf

Buntes Grillgemüse mit Paprika, Auberginen und Zucchini mit Gemüsereis

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Dessert/Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Speisekarte KW 3

Für die Woche vom:

17.01.2022

bis 21.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Geflügelbratwurst mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

Milch (Lactose), Senf

3, 8

Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Möhren und Bio-Spätzle

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

Seelachs-Filet mit Remoulade und Dampfkartoffeln

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

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

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

Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Schwäbisches Linsengemüse mit Möhren und Bio-Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Vegetarischer Bratling mit Remoulade und Dampfkartoffeln

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

Ofenfrische Reibekuchen mit Apfelmus

Eier

3

3,5

Gluten-Laktosefrei

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Eier, Senf, Sojabohnen

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

Fisch, Sojabohnen

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener

3

Nudeln a la Bolognese vom Rind

Dessert/Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Speisekarte KW 4

Für die Woche vom:

24.01.2022

bis 28.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Bio-Lasagne-Bolognese vom Rind mit Käse überbacken, dazu Bio-Tomatensauce

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

Gebackenes Seelachsfilet mit Marktgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch

Rindfleischburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

Vegetarisch

Vegetarische Bio-Gemüse-Lasagne mit Karotten, Paprika und Zucchini, mit Bio-Reibekäse überbacken#

Gluten (Weizen), Milch(Lactose)

Bio-Salzkartoffeln mit Marktgemüse und Joghurt-Dip

Milch (Lactose),

Vegetarisch gefüllte Tortellini mit Bio-Tomaten-Basilikumsauce

Gluten (Weizen), Sellerie

Überbackenes Ofengemüse mit Käse und Sesam-Kartoffeln

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

Gemüseburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

Gluten-Laktosefrei

Fruchtige Linsenbolognese mit Kartoffelnocken

Eier, Sellerie,

Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus

3

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüsereis

Sojabohnen, Senf

Nudeln a la Bolognese vom Rind

Dessert / Salat

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi

Sojabohnen, Senf

Dessert / Salat

Dessert/Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat