

## Speisenplan - KGS Sehnde -

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3	Salatteller
Mo.	Makkaroni mit Schinken-Sahnesoße (Schwein) 2,3,4,G,M,S = Dessert =	Gebundene Zwiebelsuppe mit Brötchen M,G,S,Sd,Se = Dessert =	Hähnchenschnitzel mit Rahmerbsen und Salzkartoffeln G,M,S,3 = Dessert =	Salatteller mit French Dressing, Thunfisch und roten Zwiebeln Ei,M,Sn,F = Dessert =
Di.	Putenbrustfrikassee mit Wurzelgemüse und Reis G,M,S = Dessert =	Eierragout mit Erbsen und Salzkartoffeln G,Ei,M,S,Sn = Dessert =	Rotbarschfilet Natur mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Salat G,F,S,Sn,M = Dessert =	Salatteller mit Joghurt Dressing und kleinem Schweineschnitzel G,Ei,M,Sn = Dessert =
Mi.	Käselauchsuppe mit Mett (Rind) und Brötchen 1,G,M,Ei,S,Se = Dessert =	Bunte Nudeln mit vegetarischer Bolognese (Soja) G,Sb,S = Dessert =	Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Salzkartoffeln M,3,G,S = Dessert =	Salatteller mit Italienischem Dressing und Mozzarellakugeln M,S,Sb = Dessert =
Do.	10 Stk Köttbullar (Fleischbällchen, Rind+Schwein) mit Champignonsoße, Salzkartoffeln, Preiselbeeren G,Ei,S,Sn,M = Dessert =	Schwedischer Erbseneintopf G,S = Dessert =	Geflügelleberkäse mit Rahmsoße buntem Gemüse und Kartoffelstampf 2,3,4,G,M,Sn,S = Dessert =	Salatteller mit Balsamicodressing und gebeiztem Lachs 1,3,F = Dessert =
Fr.	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel

Allergene: G enthält glutenhaltiges Getreide Weizen, K enthält Krebstiere, Ei enthält Eier, F enthält Fisch, E enthält Erdnüsse/Pistazien, Sb enthält Soja, M enthält Milch, Sf enthält Schalenfrüchte, S enthält Sellerie, Sn enthält Senf, Se enthält Sesamsamen, Sd enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere

Änderungen vorbehalten !