

# Speiseplan\*

Das Küchenteam der Konrad-Biesalski-Schule  
wünscht einen guten Appetit!

**KW 31 / vom 27.07. bis 30.07.2020**

<b>Montag</b>	Käsespätzle <sup>a,c,g</sup> dazu Salat <sup>1,l</sup> Heidelbeercreme <sup>g</sup>	
<b>Dienstag</b>	Rinderfrikadellen <sup>a,c</sup> mit Kräuterquark <sup>g</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>1</sup> und Salat <sup>1</sup> Obst	Mediterrane Küche
<b>Mittwoch</b>	Italienischer Tortellinisalat <sup>a,c,g,l</sup> mit Schinken <sup>2,3,4,9,k</sup> Eis <sup>g</sup>	Mediterrane Küche
<b>Donnerstag</b>	Dönerteller (Hähnchen) mit Joghurt-Sauce <sup>g</sup> und Fladenbrot <sup>a,k</sup> dazu Salat <sup>1</sup> Früchtequark <sup>g</sup>	
<b>Freitag</b>	Küche geschlossen!	

\* Eine Dienstleistung der Kantine der Konrad-Biesalski-Schule; Schulstraße 7 in 73499 Wört 07964/9004-341 – Änderungen vorbehalten!

## Liste der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt,  
6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

## Allergenkennzeichnungen

a) Gluten haltiges Getreide (Weizen und Gerste), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Lupine, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid & Sulfide

In Abstimmung mit dem Küchenteam werden auch gluten- und laktosefreie Mahlzeiten angeboten.



**Gesundes Essen tut gut!**



Reha-Südwest  
Ostwürttemberg-Hohenlohe gGmbH