

Speiseplan*

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

KW 31 / vom 27.07. bis 30.07.2020

Montag	Käsespätzle ^{a,c,g} dazu Salat ^{1,l} Heidelbeercreme ^g	
Dienstag	Rinderfrikadellen ^{a,c} mit Kräuterquark ^g dazu Kartoffelsalat ¹ und Salat ¹ Obst	Mediterrane Küche
Mittwoch	Italienischer Tortellinisalat ^{a,c,g,l} mit Schinken ^{2,3,4,9,k} Obst	Mediterrane Küche
Donnerstag	Dönerteller (Hähnchen) mit Joghurt-Sauce ^g und Fladenbrot ^{a,k} dazu Salat ¹ Früchtequark ^g	
Freitag	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