

Speiseplan*

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

KW 36 / vom 31.08. bis 03.09.2020

Montag	Saitenwurst ^{2,3,4,9,i} mit Kartoffelsalat ¹ und Salat ^{1,j} Obst	
Dienstag	Käsespätzle ^{a,c,g} dazu Salat ^{1,j} Fruchtjoghurt ⁹	
Mittwoch	Maultaschensuppe ^{a,c,k} Kaiserschmarrn ^{a,c,g} mit Apfelmus ³	
Donnerstag	Italienischer Tortellinisalat ^{a,c,g,l} dazu Baguette ^a Bayrisch-Creme ⁹ mit Fruchtspiegel	Mediterrane Küche
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