

Speiseplan*

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

KW 38 / vom 14.09. bis 18.09.2020

Montag	Belegte Brötchen ^a mit Schinken ^{2,3,4,i} und Käse Fruchtjoghurt ^g	
Dienstag	gebackener Camembert ^{g,a} dazu gemischten Salat ^{1,g,j} und Baguette ^a Kompott	Mediterrane Küche
Mittwoch	Rinderfrikadellen ^{a,c} mit Kräuterquark ^g dazu Kartoffelsalat ¹ und Salat ¹ Obst	Mediterrane Küche
Donnerstag	Pizza ^{a,g} mit Salami ³ und Champignons dazu Salat ^{1,g} Heidelbeercreme ^g	
Freitag	Pfannkuchen ^{1,8,a,c,g} mit Konfitüre ³	

* 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 Roggen), 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