

# Speiseplan\*

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

**KW 39 / vom 21.09. bis 25.09.2020**

<b>Montag</b>	Saitenwurst <sup>2,3,4,9,i</sup> mit Kartoffelsalat <sup>1</sup> und Salat <sup>1,j,g</sup> Obst	
<b>Dienstag</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse <sup>g</sup> dazu Kräuterquark <sup>g</sup> und Salat <sup>1,l</sup> Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Mediterrane Küche
<b>Mittwoch</b>	Schinken <sup>2,3,4,i</sup> -Fleckerl <sup>a,c,g</sup> dazu Salat <sup>1,j</sup> Früchtequark <sup>g</sup>	
<b>Donnerstag</b>	Gemischter Salat <sup>1,j</sup> mit Schinken <sup>2,3,4,i</sup> und Käse dazu Baguette <sup>a</sup> Eis <sup>a,c,g</sup>	Mediterrane Küche
<b>Freitag</b>	Apfelküchle <sup>a,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	

\* 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