

# Speiseplan\*

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

**KW 8 / vom 22.02. bis 26.02.2021**

<b>Montag</b>	marinierte Putenspieße <sup>f,g,e,2</sup> mit italienischer Soße dazu Kräuterreis und Salat <sup>j</sup> Obstsalat <sup>g</sup>	
<b>Dienstag</b>	Maultaschensuppe <sup>a,c,i</sup> Buttermilchplinsen <sup>a,c,g</sup> mit Himbeerquark <sup>g</sup>	
<b>Mittwoch</b>	Fleischküchle <sup>a,c</sup> mit Kartoffelbrei <sup>g</sup> dazu buntes Gemüse Mandelpudding <sup>g</sup>	
<b>Donnerstag</b>	Käsespätzle <sup>a,c,g</sup> dazu Salat <sup>j</sup> Schokoladencreme <sup>g</sup> mit Birnen	
<b>Freitag</b>	Spaghetti <sup>a,c</sup> Carbonara <sup>2,3,4,9</sup> dazu Salat <sup>j</sup> Obst	

\* 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), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte (Cashewker), 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