Speiseplan*

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

KW 19 / vom 10.05. bis 14.05.2021

Montag	Linsen [a] mit Spätzle [a,c] und Saitenwurst [2,3,4,k] Fruchtjoghurt [g]	
Dienstag	Gemüsestrudel [a,c,g,i] mit Kräuterquark [g] dazu Salat [1,n] Mandelpudding [g]	Mediterrane Küche
Mittwoch	Schinkennudeln [a,c,2,3,4,9,i] mit Tomatensoße [g] dazu Salat [1,j] Eis [g]	
Donnerstag	Christi Himmelfahrt	
Freitag	Flädlesuppe [a,c,g] Grießbrei [g] mit Zimt-Zucker dazu Kompott	

* 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 (Haselnüsse, 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