# Speiseplan*

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

## KW 29 / vom 15.07. bis 19.07.2019

| | | |
|---|---|---|
| **Montag** | Spaghetti [a,c] dazu Tomatensoße [a]<br>mit Gemüsewürfeln und Salat [c,g]<br>Eis [a,g] | |
| **Dienstag** | Maultaschensuppe [a,c]<br>Apfelstrudel [a] mit Vanillesoße [g] | Mediterrane Küche |
| **Mittwoch** | Rührei [c] mit Spinat und Salzkartoffeln<br>Fruchtjoghurt [g] | |
| **Donnerstag** | Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella [a,g]<br>dazu Kräuternudeln [a,c] und Salat [g,l]<br>Mousse au chocolate [g] | Mediterrane Küche |
| **Freitag** | Ragout vom Schwein mit Gnocchi [c]<br>und Erbsen-Karottengemüse dazu Salat [c,g]<br>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 und Dinkel), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte (Haselnüsse), i) Schalenfrüchte (Mandeln), k) Sellerie, l) Senf, m) Schwefeldioxid und Sulfide, n) Lupine, n) Weichtiere

In Abstimmung mit dem Küchenteam werden auch gluten- und laktosefreie Mahlzeiten angeboten.

**Gesundes Essen tut gut!**

Reha-Südwest
Ostwürttemberg-Hohenlohe gGmbH