



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 13

Für die Woche vom:

23.03.2020

bis 27.03.2020

Montag



Dienstag



Mittwoch

Donnerstag



Freitag

Vollkost

Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade

Fisch, Milch (Lactose), Eier, Senf

Rindfleisch-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat

Gluten (Weizen), Eier, Sellerie, Senf

Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

Vegetarisch

Vegetarisches Knuspernuggets mit Butterkartoffeln und Remoulade

Gluten (Weizen, Hafer), Milch (Lactose), Eier, Senf

Gemüse-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier, Sellerie, Senf



Bio-Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Veganer Gemüsebratling im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sojabohnen, Sellerie

Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis

Sojabohnen, Milch (Lactose)

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Anhang.