Speisekarte

www.sander-kanteenie.com

Speisekarte KW 3

Aufgrund der aktuellen Marktlage und den damit z.T. verbundenen Lieferengpässen, kann es vereinzelt zu Abweichungen der Menübestandteile kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

Für die Woche vom: **16.01.2023** **20.01.2023**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	**Bunter Bio-Gemüsegulasch "Ungarische Art" mit frischen Karotten und Zucchini, dazu Bio-Salzkartoffeln#** Gluten (Weizen), Sellerie 3	**Pastabar mit verschiedenen Saucen** Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang	**Spätzle-Gemüsepfanne mit Pilzsauce#** Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose)	**Eieromelette mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln#** Eier, Milch (Lactose)	**Mensa geschloßen**
Vollkost	**Pastabar mit verschiedenen Saucen** Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang	**Putenrahmragout mit Bio-Vollkornreis, Bio-Linsen und Blumenkohlgemüse#** Gluten (Weizen, Dinkel), Milch (Lactose)	**Pastabar mit verschiedenen Saucen** Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang	**Pastabar mit verschiedenen Saucen** Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang	**Mensa geschloßen**

DGE Cert-Konform — **DE-ÖKO-003** — BIO — Geflügel — Fisch — Schwein — Rindfleisch

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 Aushang.