



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 51

Für die Woche vom:

20.12.2021

24.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Keine Verpflegung

Keine Verpflegung

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Vegetarisch

Spiralnudeln mit Käsesauce und Erbsen

Keine Verpflegung

Keine Verpflegung

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Keine Verpflegung

Keine Verpflegung

Weihnachtsferien

Weihnachtsferien

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.



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 2

Für die Woche vom:

10.01.2022

bis 14.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce, Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

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

Fischstäbchen mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Gebratene Putenköfte auf Tomatenreis mit Bio-Kräuterdip

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

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Kohlrabi-Erbsengemüse und Bio-Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose), Sojabohne

Vegetarische Knuspernuggets mit fair gehandeltem Bio-Vollkornreis und fruchtiger Tomatensauce

Gluten (Weizen), Sojabohne

Rührei mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

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

Allgäuer Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Gefüllte Mini-Kartoffeltaschen mit Tomatenreis und Bio-Kräuterdip

Milch (Lactose)

3

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 Aushang.



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 3

Für die Woche vom:

17.01.2022

bis 21.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Geflügelbratwurst mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

Milch (Lactose), Senf

3, 8

Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Möhren und Bio-Spätzle

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

Seelachs-Filet mit Remoulade und Dampfkartoffeln

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

Putengroszpanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Tomatenreis und Dip

Milch (Lactose)

Vegetarisch

Vegetarische Knuspernuggets mit Bio-Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Sojabohne, Senf

Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Schwäbisches Linsengemüse mit Möhren und Bio-Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Vegetarischer Bratling mit Remoulade und Dampfkartoffeln

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

Gefüllter Spinatstrudel mit Pinienkernen und Hirtenkäse, dazu Dip und Tomatenreis

Gluten (Weizen) Eier, Milch (Lactose), Sojabohnen

3

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.



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 4

Für die Woche vom:

24.01.2022

bis 28.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost

Bio-Lasagne-Bolognese vom Rind mit Käse überbacken, dazu Bio-Tomatensauce

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

Gebackenes Seelachsfilet mit Marktgemüse und Bio-Salzkartoffeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch

Gebrautes Putenmedaillon in milder Curry-Kokossauce mit Honig und Apfel, dazu Bio-Fairtrade-Vollkornreis

Milch (Lactose), Senf

3

Leckere Puten-Schinkennudeln mit Sauce und Salat

Gluten (Weizen), Milch (Lactose),

2, 3

Rindfleischburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

Vegetarisch

Bio-Knöpfele-Bio-Gemüsepfanne mit Bio-Sahnesauce

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Bio-Salzkartoffeln mit Marktgemüse und Joghurt-Dip

Milch (Lactose),

Krosse vegetarische Nuggets mit Curry-Kokossauce mit Honig und Apfel, dazu Bio-Fairtrade-Vollkornreis

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

3

Vegetarisch gefüllte Tortellini mit Tomaten-Basilikumsauce und Salat

Gluten (Weizen), Sellerie

Gemüseburger im Brötchen mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

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.