



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Für die Woche vom:

10.02. - 14.02.2020

Speisekarte KW

7

Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



DGE-Standard

Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis

Sojabohnen, Milch (Lactose)

Putengulasch mit Champignons und Karotten, dazu Vollkornnudeln

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade

Fisch, Milch (Lactose), Eier, Senf

Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken

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

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

Gluten (Weizen), Sesam, Sojabohnen, Sellerie

Vegetarisch



Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis

Sojabohnen, Milch (Lactose)

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

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Süßkartoffelpfanne mit Gemüse, mildem Curry, Kokosmilch und Dip

Milch (Lactose), Sojabohnen, Senf

Vegetarische Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, dazu Rahmerbsen

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

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

Gluten (Weizen), Sesam, Sojabohnen, Sellerie

Vollkorn



Putengroszpflanze mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Sour Cream

Milch (Lactose)



Leckeres Schweinegulasch mit Pilzen und Vollkornnudeln

Gluten (Weizen), Senf

Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade

Fisch, Milch (Lactose), Eier, Senf

Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken

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

Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Aktion

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce oder Zwiebelsauce mit Potato Wedges

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Szegediner Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln oder Fusilli

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Paniertes Putenbrustschnitzel mit Paprikarahmsauce oder Jägersauce, dazu Backofen-Pommes oder Knöpfe

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Hähnchengeschnetzeltes Tobago mit Gemüsereis oder Penne

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Milchreis mit Roter Beerengrütze

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Salat

Frischer Salat mit American-Dressing

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf
11

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)
3, 11

Frischer Salat mit Kartoffel-Kräuter-Vinaigrette

11

Frischer Salat mit Italian-Dressing

Schwefeldioxid/Sulfit
3, 11

Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing

Schwefeldioxid/Sulfit, Senf
3, 11

Dessert

Frischer Obstsalat

Sahnepudding Schoko

Milch (Lactose)

Heidelbeer-Joghurt

Milch (Lactose)

Fruchtquark Erdbeere

Milch (Lactose)

Obstkorb

Gluten-, Laktosefrei



Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi

Milch und Erzeugnisse daraus, Senf und Erzeugnisse daraus

Tomatenreis mit Rindfleisch-Bolognese und Kohlrabi-Erbsengemüse

Sellerie und Erzeugnisse daraus

Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

Milch und Erzeugnisse daraus

Mildes Beef-Chili mit Quinoa Langkornreis

Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwieners

Milch und Erzeugnisse daraus, Sellerie und Erzeugnisse daraus mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysenergebnisse pro 100g verzehrfähiger 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. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang