



# Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Für die Woche vom:

09.03. - 13.03.2020

Speisekarte KW

11

Montag



**Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Makkaroni**

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

Dienstag



**SAVE THE BEE Puten-Hackfleisch One Pot mit buntem Gemüse und Knusperbrötchen**

Glutens (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Milch (Lactose), Senf

Mittwoch



**Broccoli-Vollkornreis-Pfanne mit Käserahm**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

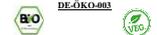
Donnerstag



**SAVE THE BEE Mini Piccata von der Pute mit Wellennudeln und Bärlauchpesto**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Freitag



**Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

DGE-Standard

Vegetarisch



**SAVE THE BEE Veget. Kartoffelsuppe Ofenfrische Pancakes mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze und Vanillesauce**

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

**Ofenfrische Reibekuchen mit Apfelmus**

Eier, Schwefeldioxid /Sulphit

**Broccoli-Vollkornreis-Pfanne mit Käserahm**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

**Vegetarische Knuspernuggets mit Risi Bisi und fruchtiger Tomatensauce**

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

**Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Vollkost



**Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Makkaroni**

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



**SAVE THE BEE Puten-Hackfleisch One Pot mit buntem Gemüse und Knusperbrötchen**

Glutens (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Milch (Lactose), Senf



**SAVE THE BEE Penne mit cremiger Lachs-Gemüsesauce**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fische



**SAVE THE BEE Mini Piccata von der Pute mit Wellennudeln und Bärlauchpesto**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)



**Paniertes Schweineschnitzel mit Karotten-Bohngengemüse, Sauce und Kartoffeln**

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

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Aktion

**Putengeschnetzeltes Asia mit Basmatireis oder Bandnudeln**

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

**Ofenfrische Eierpfannkuchen mit Apfelmus**

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

**Hähnchen-Döner mit Fladenbrot, Tomate, Gurke, Salat und Joghurtsauce**

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

**Vegetarischer Graupeneintopf mit Brötchen**

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**

3

**Heidelbeer-Joghurt**

Milch (Lactose)

**Obstkorb**

**Buttermilch-Dessert-Orange-Limette**

Milch (Lactose)

**Obstkorb**

Gluten-, Laktosefrei

**Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus**

3

**Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüseris**

Milch und Erzeugnisse daraus, Senf und Erzeugnisse daraus

**Tomatenreis mit Rindfleisch-Bolognese und Kohlrabi-Erbsengemüse**

Sellerie und Erzeugnisse daraus

**Vegetarischer Linseneintopf**

Sellerie und Erzeugnisse daraus

**Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis**

Sojabohnen

Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kindernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysenergebnisse pro 100g verzehrfähige Komponenten. Deklarationen der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dosent: 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.