



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Für die Woche vom:

16.03.- 20.02.2020

Speisekarte KW

12

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



DGE-Standard

SAVE THE BEE Vegane Knusper-Nuggets "Chicken Style" auf Gemüsereis mit milder Currysauce

Grüne Bandnudeln mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

SAVE THE BEE Leckerer Fischstäbchen-Burger mit Salat und Tomaten, dazu Ofen-Wedges

SAVE THE BEE Putenschinkennudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pizza Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf,

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

Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Fische

Gluten (Weizen), Milch (Lactose),

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

2, 3

2, 3

Vegetarisch



SAVE THE BEE Vegane Knusper-Nuggets "Chicken Style" auf Gemüsereis mit milder Currysauce

Grüne Bandnudeln mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

Broccolicremesuppe und Milchnudeln mit Kirschen

Vegetarischer Erbseneintopf mit Brötchen

Romanesco-Gemüse-Knöpflepfanne mit Käserahmsauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf,

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

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie, Senf

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

1

Vollkost



Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Makkaroni



SAVE THE BEE Geflügel-Cevapcici mit Kichererbsenreis und Joghurt-Dip



SAVE THE BEE Leckerer Fischstäbchen-Burger mit Salat und Tomaten, dazu Ofen-Wedges



SAVE THE BEE Putenschinkennudeln mit Tomatensauce und Reibekäse



Pizza Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln

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

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

Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Fische

Gluten (Weizen), Milch (Lactose),

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

2, 3

2, 3

Pasta-/Reisbar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

Pasta-Bar

AKTION

Vegetarischer Afrikanischer Gemüseeintopf mit Brötchen

Braumeistergulasch vom Rind mit Knöpfele oder Semmelknödeln

Vegetarisches Lahmacun mit Salat, Gurke, Paprika, Tomate und Joghurt-Sauce

Gebackenes Hähnchenfilet mit süß-saurer Sauce, Basmatireis und Backofen-Pommes

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chinasauce und Basmatireis

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang

Salat

Frischer Salat mit American-Dressing

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Frischer Salat mit Kartoffel-Kräuter-Vinaigrette

Frischer Salat mit Italian-Dressing

Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

Milch (Lactose)

11

Schwefeldioxid/Sulfit

Senf, Schwefeldioxid/Sulfit

11

3, 11

11

3, 11

3, 11

Dessert

Frischer Obstsalat

Vanillepudding

Obstkorb

Fruchtquark Mandarine

Buttermilch-Dessert-Birne-Vanille

3

Milch (Lactose)

1

Milch (Lactose)

Milch (Lactose)

Gluten-, Laktosefrei



Maisgrießbrei mit Kirschrugart



Rinderhaschee mit Reis und Karotten-Erbsengemüse

Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis



Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln

Milch und Erzeugnisse daraus

Milch und Erzeugnisse daraus, Sellerie und Erzeugnisse daraus, Senf und Erzeugnisse daraus

Sojabohnen

Eier und Erzeugnisse daraus, Sojabohnen und Erzeugnisse daraus



Vegetarisch

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 Analysenwerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Diäten: Salat ohne Linsen *Die Nährwerte dieses Gerichts sind ohne Brot und Zucker berechnet. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erklärung siehe Aushang.