

Speisekarte KW 33

Für die Woche vom:

16.08.2021

20.08.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



DE-ÖKO-003

Vegetarisch

"Kartoffel-Cheeseburger" Bio-Gemüse-Kartoffelpuffer gefüllt mit Tomatengemüse und Salat

Gluten (Dinkel), Milch (Lactose), Sellerie

1



DE-ÖKO-003



Vollkorn

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

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)



Schwäbisches Linsengemüse mit Geflügelwiener und Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

3, 8



Paniertes Putenbrustschnitzel mit Champignonrahm und Backofen-Frites

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



Geschnetzelte Hühnchenbrust in Käsesauce mit Zucchini , dazu fair gehandelter Bio-Vollkornreis

Milch (Lactose)



Bio-Fusilli mit Lachssauce

Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)

1



DE-ÖKO-003

Vegetarisch

"Kartoffel-Cheeseburger" Bio-Gemüse-Kartoffelpuffer gefüllt mit Tomatengemüse und Salat

Gluten (Dinkel), Milch (Lactose), Sellerie

1

Schwäbisches Linsengemüse mit Spätzle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Gemüse-Törtchen mit Champignonrahm und Backofen-Frites

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

Vegetarische Carbonarasauce mit fair gehandelter Bio-Vollkornreis

Gluten (Weizen), Sojabohnen

Bio-Fusilli mit Käsesauce

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

**Gluten-,
Laktosefrei**

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Eier, Sojabohnen, Senf

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Mildes Süßkartoffel Tikka Masala mit Kokosmilch und Basmatireis

Sojabohnen, Senf

Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis

Sojabohnen

Gergrillter Seelachs in Senfsauce mit Brokkoli und Möhren

Fisch, Senf Sojabohnen

**Dessert/
Salat**

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Speisekarte KW 34

Für die Woche vom:

23.08.2021

27.08.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Asiatische Bio-Mienudeln mit gebratenem Gemüse und süß-saurer Sauce

Eieromelett mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Bio-Vollkornpenne-Broccoli-Auflauf mit Bio-Rahmsauce

Bio-Spiralnudeln mit Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce und Bio-Reibekäse

LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)



Vollkost

Mini-Geflügel-Currywurst mit Backofen-Frites

Pfannengulasch vom Rind mit Wurzelgemüse und Bio-Gnocchi

Mildes Chili vom Rind mit Bohnen, Paprika und fair gehandelter Bio-Vollkornreis, dazu Sour Cream

Frikadelle von Lachs und Seelachs mit Remoulade und Kartoffelsalat

Puten-Käse-Medaillons mit Gemüserahmsauce und Spaghetti

Senf
8

Gluten (Weizen), Eier, Sojabohnen

Milch (Lactose)

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

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

Vegetarisch

Gemüsebratling mit Currysauce und Backofen-Frites

Kartoffel-Lauchgemüse-Topf mit Gnocchi

Vegetarisches Chili und fair gehandelter Bio-Vollkornreis und Sour Cream

Vegetarischer Bratling mit Remoulade und Kartoffelsalat

Krosse Sojanuggets mit Spaghetti und Gemüserahmsauce

Gluten(Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeloxid/Sulphite

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Sojabohnen, Milch (Lactose)

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

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

1

1

3

**Gluten-,
Laktosefrei**

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüsereis

Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Fruchtige Linsenbolognaise mit Kartoffelnocken

Eier, Sojabohnen

Sojabohnen, Senf

Fisch, Sojabohnen

Eier, Sellerie,

**Dessert/
Salat**

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



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 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 KW 35

Für die Woche vom:

30.08.2021

03.09.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Spanische Würzkartoffeln mit Salat und grüner Sauce

Eier, Milch (Lactose), Senf



DE-ÖKO-003

Bio-Ravioli mit vegetarischer Füllung, dazu Bio-Tomaten-Basilikumsauce und Bio-Reibekäse

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

Goudakäseschnitzel mit Gemüse-Allerlei, Bio-Sahnesauce und fair gehandelter Bio-Vollkornreis

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

1, 2

Krosse Soja-Nuggets auf Dinkelreis mit leckerem Dip

Gluten (Weizen, Dinkel), Sojabohnen
Senf, Eier

Bio-Spirelli mit Gemüse-Bolognese und Reibekäse

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



DE-ÖKO-003



Bio-Rindfleisch-Tortelloni mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)



Seelachs-Backfisch-Filet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Dampfkartoffeln

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



Putenbrustmedaillon mit Rahmsauce, Marktgemüse und Couscous

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf



Bio-Spaghetti mit Bolognese vom Rind mit Reibekäse

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)

Vollkorn

Putengeschnitzeltes mit Champignons, dazu Langkornreis

Milch (Lactose), Sellerie, Senf

Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelgulasch mit Langkornreis

Gluten (Weizen), Senf



DE-ÖKO-003

Bio-Ravioli mit vegetarischer Füllung, dazu Bio-Tomaten-Basilikumsauce und Bio-Reibekäse

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

Rührei mit Bio-Rahmspinat und Dampfkartoffeln

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

Krosse Soja-Nuggets mit Marktgemüse und Couscous

Gluten (Weizen), Sojabohnen

Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Reibekäse

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

**Gluten-,
Laktosefrei**

Hühnchengeschnitzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis

Sojabohnen

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Fisch, Sojabohnen

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Eier, Sojabohnen

Nudeln a la Bolognese vom Rind

**Dessert/
Salat**

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt



Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



Speisekarte KW 36

Für die Woche vom:

06.09.2021

10.09.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



DE-ÖKO-003



DE-ÖKO-003



DE-ÖKO-003

Vegetarisch

Gefüllte Bio-Kartoffeltaschen auf Bio-Blattspinat mit Bio-Kräuterdip

Vegetarische Knuspernuggets mit fair gehandeltem Bio-Vollkornreis und fruchtiger Tomatensauce

Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln

Vegetarische Bio-Gemüse-Lasagne mit Karotten, Paprika und Zucchini, mit Bio-Reibekäse überbacken

Ofenfrische geriebene Reibekuchen mit Apfelmus

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Sojabohnen

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3



Vollkost

Gebackenes Seelachsfilet mit Bio-Rahmmöhren und Bio-Kartoffelpüree

Schwäbisches Linsengemüse mit Geflügelwiener und Bio-Spätzle

Bio-Vollkornpenne-Pfanne mit Paprikarahm, Hähnchenstreifen und Gemüse

Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit fair gehandeltem Bio-Vollkornreis

Rindfleisch-Rahmtopf mit Champignons und Gurke, dazu Bio-Vollkornspirelli

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

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

Gluten (Weizen), Senf, Milch (Lactose)

3, 8

Vegetarisch

Gefüllte Bio-Kartoffeltaschen auf Marktgemüse mit Sauce

Schwäbisches Linsengemüse mit Spätzle

Vegetarischer Knusperbratling mit Rahmsauce, Gartengemüse und Backofen-Kroketten

Gemüse-Törtchen mit Rahmsauce und fair gehandelter Bio-Vollkornreis

Ratatouille mit Hörnchennudeln

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

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

Eier, Milch (Lactose), Sellerie

Gluten (Weizen)

**Gluten-,
Laktosefrei**

Gebratenes Putenmedaillon mit Gemüse und Kartoffelstampf

Rinderhaschee mit Reis und Karotten-Erbsengemüse

Buntes Grillgemüse mit Paprika, Auberginen und Zucchini mit Gemüsereis

Pasta a la Napoli in fruchtiger Tomatensauce

Gergrillter Seelachs in Senfsauce mit Brokkolireis und Möhren

Sojabohnen, Sellerie, Senf

Fisch, Senf Sojabohnen

**Dessert/
Salat**

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



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 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 KW 37

Für die Woche vom:

13.09.2021

17.09.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vegetarisch

Tomatensuppe und feiner Milchreis mit roter Grütze

Ofenfrische Rösti mit Ratatouille-Gemüse und Sour Cream



DE-ÖKO-003

Bio-Ofen-Kartoffelwedges mit Bio-Kräuterdip

Bio-Spaghetti mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse

Vegetarischer Bratling auf Sojabasis mit milder Currysauce und Würzkartoffeln

Milch (Lactose)

Gluten (Dinkel), Milch (Lactose), Sellerie

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

11

1

1



DE-ÖKO-003



Vollkorn

Zarte Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Paprikarahm und Bio-Knöpfe

Fischstäbchen mit Bio-Rahmspinat und Bio-Kartoffeln

Bio-Geflügelbratwürstchen auf Bio-Wirsinggemüse mit Bio-Vollkorn-Spirelli

Fit-Pizza Salami mit Rindersalami, Mozzarella und Paprika

Hühnchengeschnetzeltes mit Champignons und Erbsen-Reis

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

Vegetarisch

Krosse Soja-Sticks mit Paprikarahm und Bio-Knöpfe

Eieromelett mit Bio-Rahmspinat und Kartoffeln



DE-ÖKO-003

Bio-Ofen-Kartoffelwedges mit Bio-Kräuterdip

Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse

Pilzragout mit Erbsen-Reis und Mischgemüse

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

Gluten(Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

Milch (Lactose), Senf

Gluten-, Laktosefrei

Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi

Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce

Tomatenreis mit Bolognese vom Rind und Kohlrabi-Erbsengemüse

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Eier, Senf, Sojabohnen

Fisch, Sojabohnen

Eier, Sojabohnen

Sellerie

Sojabohnen

Dessert/ Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat

Dessert / Salat



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt