



# Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



## Speisekarte KW 32

Für die Woche vom:

03.08.2020

07.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

**Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt, dazu Rahmerbsen**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

**Bunte Bandnudeln mit vegetarischer Carbonarasauce**

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Eier

**Fit-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

**Vegetarisches Knusperschnitzel auf Sojabasis mit Tomatenreis und Erbsen-Möhrengemüse**

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

1

### Vollkost



**Paniertes Putenbrustschnitzel mit Champignonrahm und Backofen-Frites**

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



**Hühnerfrikassee mit Spargel und Möhren, dazu Vollkornreis**

Milch (Lactose)



**Wellenbandnudeln mit Lachsauce**

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



**Putenköfte mit dunkler Sauce, Erbsen-Möhrengemüse und frischem Kartoffelpüree**

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

1

### Gluten-, Laktosefrei

**Senfei mit Spinat und Kartoffelstampf**

Eier, Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

**Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis**

Sojabohnen

**Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi**

Eier, Sojabohnen, Senf

**Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln**

### Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Frischer Salat mit Joghurt-Dressing**

Milch (Lactose)

3, 11

**Obstkorb**

**Sahnepudding Schoko**



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

## Speisekarte KW 33

Für die Woche vom:

10.08.2020

14.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

**Vegetarisch**

Eieromelett mit Spinat und Butterkartoffeln

Eier, Milch (Lactose)

Gnocchi-Broccoli-Auflauf mit Rahmsauce

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier

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



DE-ÖKO-003

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)

**Vollkost**



Pfannengulasch vom Rind mit Wurzelgemüse und Knöpfle

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sojabohnen



Mildes Chili vom Rind mit Bohnen, Paprika und Vollkornreis, dazu Sour Cream

Milch (Lactose)



DE-ÖKO-003



Bio-Lachs-Nudeltaschen mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



Puten-Käse-Medaillons mit Gemüserahmsauce und Spaghetti

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

**Gluten-, Laktosefrei**

Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis

Sojabohnen

Vegetarischer Linseneintopf

Sellerie

Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis

**Dessert/ Salat**

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb

Pfirsich-Aprikosen-Pudding

Schwefeldioxid/Sulphit

3, 11



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



# Speisekarte

www.sander-kanteenie.com



## Speisekarte KW 34

Für die Woche vom:

17.08.2020

21.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

**Goudakäseschnitzel mit Leipziger Allerlei, weißer Sauce und Langkornreis**

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

1, 2

**Krosse Soja-Sticks auf Dinkelreis mit leckerem Dip**

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

12

**Klare Gemüsesuppe und Pancakes mit Vanillesauce und Apfelragout**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

**Spanische Würzkartoffeln mit Salat und grüner Sauce**

Eier, Milch (Lactose), Senf

### Vollkost



**Seelachs-Backfisch-Filet mit Sauce und Dampfkartoffeln**

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



**Putenbrustmedaillon mit Rahmsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf



**Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse**

Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Lactose)



**Puten-Gemüsegulasch mit Karotten und Zucchini, dazu Langkornreis**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

### Gluten-, Laktosefrei

**Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi**

Sojabohnen, Senf

**Rinder-Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi**

Eier, Senf, Sojabohnen

**Kartoffelrahmsuppe mit Geflügelwiener**

Sojabohnen, Sellerie

3, 8

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

Fisch, Sojabohnen

### Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Frischer Salat mit Joghurt-Dressing**

Milch (Lactose)

3, 11

**Obstkorb**



Fisch

**Vanillepudding**

Milch (Lactose)

1



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

## Speisekarte KW 35

Für die Woche vom:

24.08.2020

28.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

**Vegetarisch**

Vegetarische Knuspernuggets mit Erbsen-Reis und fruchtiger Tomatensauce

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

Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln



DE-ÖKO-003

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Vegetarisches Eierragout mit Gemüsestreifen und Dampfkartoffeln

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

Ofenfrische geriebene Kartoffelplätzchen mit Apfelmus

Eier, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

**Vollkost**



Rinderfrikadelle mit dunkler Sauce und Kartoffelsalat

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



Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Backofen-Kroketten

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



Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Dinkelreis

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



Rindfleisch-Rahmtopf mit Champignons und Gurke, dazu Hörnchennudeln

Gluten (Weizen), Senf, Milch (Lactose), Schwefeldioxid/ Sulphit

3

**Gluten-,  
Laktosefrei**

Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus

3

Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüseris

Sojabohnen, Senf

Tomatenreis mit Rindfleisch-Bolognese und Kohlrabi-Erbsengemüse

Sellerie

Senfei mit Spinat und Kartoffelstampf

Eier, Sojabohnen, Senf, Schwefeldioxid/ Sulphit

3

**Dessert/  
Salat**

Frischer Obstsalat

3

Frischer Salat mit Joghurt-Dressing

Milch (Lactose)

3, 11

Obstkorb

Sahne-Pudding-Karamell

Milch (Lactose)



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

## Speisekarte KW 36

Für die Woche vom:

31.08.2020

04.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

**Grüne Bandnudeln mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse**

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

**Mini-Rollen mit China-Sauce und Vollkornreis**

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Sesam

**Romanesco-Gemüse-Knöpflepfanne mit Käserahmsauce**

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

**Vegetarisches Schnitzel auf Sojabasis mit milder Currysauce und Würzkartoffeln**

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

1

1

### Vollkost



**Fit-Pizza Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

2, 3



**Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Makkaroni**

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



**Fischstäbchen mit Spinat und Butterkartoffeln**

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)



**Hühnchengeschnetzeltes mit Champignons und Langkornreis**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

### Gluten-, Laktosefrei

**Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce**

Eier, Sojabohnen

**Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis**

Sojabohnen

**Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Gemüserais Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln**

Sojabohnen, Senf

### Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Frischer Salat mit Joghurt-Dressing**

Milch (Lactose)

3, 11

**Obstkorb**

**Waldfrucht-Pudding**

Milch (Lactose)



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein

## Speisekarte KW 37

Für die Woche vom:

07.09.2020

11.09.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

### Vegetarisch

**Gemüseburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup**

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen

**Schnitzel auf Milchbasis mit Spätzle, Linsenragout und Sahnesauce**

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

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



DE-ÖKO-003



Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

**Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis**

Milch (Lactose), Sojabohnen

### Vollkost



**Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup**

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf



**Schweinegulasch mit Pilzen dazu Vollkornnudeln und buntes Gemüse**

Gluten (Weizen), Senf



**Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade**

Fisch, Eier, Milch (Lactose), Senf



**Putengrospfanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Dip**

Milch (Lactose)

### Gluten-, Laktosefrei

**Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Risi Bisi**

Sojabohnen, Senf

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

Sellerie

**Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf**

Sojabohnen

**Mildes Beef-Chili mit Quinoa Langkornreis**

### Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Frischer Salat mit Joghurt-Dressing**

Milch (Lactose)

3, 11

**Obstkorb**

**Vanillepudding**

Milch (Lactose)

1



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein