



Gerichte mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Linseneintopf mit
geschnittener Bio Geflügel
Wurst

Dessert: Obst

DIENSTAG

Rohkostsalat

**Rinderhaschee mit
Dampfkartoffeln**

Dessert: Frucht-Joghurt G

MITTWOCH

Vorspeise: Tomaten-Salat

**Hähnchen-vom Grill mit
Kräuter-Jus und Bulgur A**

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Knabbergurken

Geflügel-Schnitzel (paniert)
mit Bratkartoffeln A

Dessert: Joghurt

FREITAG

Wells in Dill-Honig-Rahm-
Soße an Reis DG

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Veganer Linseneintopf mit
Brötchen**

Dessert: Obst

DIENSTAG

**Fusilli mit
Tomaten-Zucchini-Soße A**

Dessert: Frucht-Joghurt G

MITTWOCH

Vorspeise: Tomaten-Salat

**Bulgur mit Ratatouille
Gemüse A**

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Knabbergurken

Bratkartoffeln
mit Rührei C

Dessert: Joghurt

FREITAG

**Milchreis mit Zucker und
Zimt G**



Zusätzliches- Menü in dieser Woche

Pasta mit fruchtiger Tomatenso ße A



Dessert des Tages

Das Zusatz-Menü
bestellen wir für

(Wochentag)



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere, N: Schwefeldioxid und Sulfite

Da in unserer Küche alle Lebensmittel verarbeitet werden, sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen, es können also Spuren von Allergenen enthalten sein, die nicht beim Gericht aufgeführt sind. Jedes direkt verarbeitete Allergen haben wir gekennzeichnet.