

Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

MONTAG

Pasta all Ragu (Rind)
„Bolognese“ A

DIENSTAG

**Hähnchenbrust mit
Tomatensoße und Naturreis**
Dessert: frisches Obst

MITTWOCH

Rohkost
Putenfrikadelle an Tunke und
Kartoffelstampf AG
Dessert

DONNERSTAG

**Deftiges Chili con Carne
(Rind) mit Kartoffelstücken,
Mais und Kidneybohnen
dazu frisches Brot A**
Dessert: frisches Obst

Freitag

Fischfrikadelle mit
Steakhouse-Pommes
und Ketchup AGD

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Schupfnudeln Winter-Style
mit Rosenkohl und Möhren
in leichtem Kräuter-Rahm
AGC

DIENSTAG

**Käsespätzle mit Bergkäse
und Berchtesgadener-Bio-
Sahne AGC**
Dessert: frisches Obst

MITTWOCH

Rohkost
Kartoffelstampf mit **Kürbis-
Schnittlauch-Soße** AG
Dessert

DONNERSTAG

**Risotto mit frischem
Brokkoli, Mozzarella und
Parmesan G**
Dessert: frisches Obst

Freitag

**Cous Cous Gemüse Pfanne
mit Minze-Joghurt**
AG



**Zusätzliches-
Menü**
in dieser Woche

**Pasta mit
fruchtiger
Tomaten-
soße 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.**