



Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

MONTAG

**Spätzle mit lecker Speck-
Soße (Pute) AGC**

DIENSTAG

**Gemüse-Linsen-Eintopf mit
geschnittenen Geflügel-
Wienerle mit frischem
Baguette A**

Dessert: frisches Obst

MITTWOCH

Rohkost

**Gulasch (Rind) mit
Süßkartoffeln und
Salzkartoffeln**

Dessert

DONNERSTAG

**Türkische Pizza (mit
Rindfleisch und Tomate
bestrichen) dazu Salat,
Tomate, Gurke und Minze-
Joghurt AG**

Freitag

**Fischstäbchen mit
Bratkartoffel und
Joghurt Dipp AGD**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Tortelloni all forno mit
Tomate und Mozzarella AG

DIENSTAG

**Eier-Pfannkuchen mit
Apfelmus AGC**

MITTWOCH

Rohkost

Rahmspinat mit
Dampfkartoffeln G

Dessert

DONNERSTAG

**Risotto „rosa“ mit Roter-
Beete und Parmesan G**

Dessert: frisches Obst

Freitag

**Börek mit Weichkäse-
Füllung an Joghurt-Dipp
und Bauernsalat (Kraut,
Paprika, Tomate, Gurke)
AGC**



**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.