

Gerichte mit Fleisch  
oder Fisch

MONTAG

**Käse-Lauchcreme-Suppe mit  
Rindfleisch-Einlage AG**

DIENSTAG

**Der Burger ;))  
hausgemachtes Rindfleisch-  
Patty mit Ketchup, Tomate,  
Gurke, Salat und Wedges-  
Kartoffeln AG**

MITTWOCH

Puten-Braten in Soße mit Risi-  
Bisi (Erbsen-Reis)

Dessert

DONNERSTAG

**Nudel-Auflauf mit Geflügel-  
Streifen, Kürbis und Mais  
AGC**

**Dessert: frisches Obst**

Freitag

**Pasta mit Dill-Seelachs-  
Soße AGD**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Bratkartoffeln mit  
Frankfurter grüner Soße G**

DIENSTAG

**Bio Milchreis mit  
Berchtesgadener Milch an  
Winterbeeren-Kompott AG**

MITTWOCH

Gemischter-Salat

Gemüse-Kroketten Kräuter-  
Quark G

Dessert

DONNERSTAG

**Vegan-gefüllte-Paprika an  
Kartoffelstampf und Soße  
G**

**Dessert: frisches Obst**

Freitag

**Frühlingsrolle mit Süß-  
Sauer-Soße an Basmati-  
Reis 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.**