

Einrichtung _____

Anzahl Essen _____

Für die Woche vom 17.04.-21.04.23 (17 KW)

Gesunde Me



Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

MONTAG

Gemüse-Creme-Suppe mit
geschnittener Bio-Wurst und
dazu frisches Vollkorn
Brötchen AG

DIENSTAG

Bratwurst mit Kartoffelsalat
und Bio-Tomaten-Ketchup
AG

MITTWOCH

Spätzle-Hähnchen-Auflauf
mit frischem Markt-Gemüse
AGC

DONNERSTAG

Hähnchen-Nuggets mit
frischen Ofen-Pommes
und Rohkost-Salat AG

Freitag

PIZZA MARGHERITA
vom Blech AG

Mit Tomate-Mozzarella

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Spätzle mit Rahmsoße und
Gurkensalat AG

DIENSTAG

Salzkartoffeln mit
Kräuterquark und
Rohkost-Salat AG

MITTWOCH

Pasta mit Pesto-Gemüse-
Rahm-Soße AG

DONNERSTAG

Chili sin
Carne(vegetarisch) mit Bio
Tomate und frischem
Fladenbrot AG

Freitag

Kaiserschmarren mit
Heidelbeer-Quark AGC



Zusätzliches-
Menü

in dieser Woche

Pasta mit
fruchtiger
Tomaten-
soße A



Das Zusatz-Menü
bestellen wir für

(Wochentag)



ÄNDERUNGEN
VORBEHALTEN

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: Sesam, 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.