

Einrichtung _____

Anzahl Essen _____

Für die Woche vom 08.05.-12.05.23 (19 KW)



Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

Vegetarische Gerichte

MONTAG

MONTAG

**Frikadellchen (Geflügel) mit
Soße und Kartoffelstampf**

**Gemüse-Schnitzel mit
buntem Kartoffelsalat AGC**

dazu **Saure Gurken AG**



DIENSTAG

DIENSTAG

**Kartoffel-Auflauf mit
Geflügel-Streifen und
Gemüse dazu grüne Soße AG**

**Fruchtige Blumenkohl-
Curry-Creme Suppe mit
Fladenbrot AG**

**Zusätzliches-
Menü**
in dieser Woche

MITTWOCH

MITTWOCH

**Chili con Carne mit Bio
Rindfleisch, Mais und
Bohnen dazu frisches Brot
AG**

**Vegetarisches
Bauernfrühstück mit
Schnittlauch-Rührei und
Bratkartoffeln und
Knabber-Gurken AG**

**Pasta mit
fruchtiger
Tomaten-
soße A**

DONNERSTAG

DONNERSTAG

**Lahmacum (türkische
Pizza)**
**mit pikantem Rindfleisch ,
mit Salat, Tomate, Gurke,
Minze Joghurt AG**

**Tortellini mit
Tomatensoße und
Mozzarella überbacken
AG**

Das Zusatz-Menü
bestellen wir für

(Wochentag)

Freitag

Freitag

**Penne mit Tomaten-
Thunfisch-Erbsen-
Soße AGD**

**Süße Schupfnudeln
in Vanille Soße und
Zucker/Zimt AG**



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: 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.