



Gerichte
mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Frikadellchen (AG) (RIND)
in **Sahne- Kräuter- Soße (AG)**
dazu Schupfnudeln (AGC)

DIENSTAG

Gyros von Hähnchen
in deftiger Soße (A) dazu
Tomaten-Bulgur (A)

MITTWOCH

Börek (AGC) mit Rindfleisch
gefüllt an
Kartoffelpüree (G) und
Minze-Joghurt (G)

DONNERSTAG

Pasta mit Bolognese Soße
(Rind) (AF) und
Reibekäse (G)

FREITAG

Fischstäbchen (DCA) mit
sommerlichen Nudelsalat (AG)

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Süße Schupfnudeln (AGC) mit
Zucker und Zimt bestreut
dazu BIO Apfelmus

DIENSTAG

Kartöffelchen vom Bauer Funk
mit Kräuter- Sahne-Quark (G)
dazu frische Rohkost

MITTWOCH

Mediterrane- Gemüse-Pfanne
(Zucchini, Karotte,
Blumenkohl, Kartoffeln)
an Minze- Joghurt (G)

DONNERSTAG

Milchreis (G) mit
Pfirsich-Kompott

FREITAG

Pizza Margherita (AG) mit
Tomate und Mozzarella (G)

Das Dritte...

Pasta mit fruchtiger
Tomatensoße A

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.