



**Gerichte  
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Würstchen-Gulasch  
mit Kartoffel-Stampf (A,G)**

DIENSTAG

**Auberginen-Kartoffel-  
Tomaten (Moussaka) Lasagne  
mit Rindfleisch (A,G)**

MITTWOCH

**Döner zum selbst bauen  
(Salat, Tomate, Gurke,  
Joghurt-Soße) mit würzigem  
Hähnchen-Döner-Fleisch und  
frischem Fladenbrot (A,G)**

DONNERSTAG

**Tomaten-Creme-Suppe mit  
Geflügelstreifen und  
Brötchen (A,G)**

FREITAG

**Gebackener Seelachs (D,A)  
mit Salzkartoffeln und Dill-  
Joghurt (G)**

**Vegetarische  
Gerichte**

MONTAG

**Pasta (A)  
mit vegetarischer Bolognese  
(Tomate, Paprika, Möhren )**

DIENSTAG

**Kartoffel-Risotto mit Käse  
und Sauerrahm dazu**

**Rohkost**

MITTWOCH

**Gnocchi  
in Pesto-Rahm-Soße und dazu  
Reibekäse (A,G)**

DONNERSTAG

**Sommer-Gemüse-Pfanne mit  
Reis und Feta-Käse (G)**

FREITAG

**Milchreis (G)  
mit Bio-Apple-Mark**

**Das Dritte....**

**Pasta mit fruchtiger  
Tomatensoße A**

AG



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxiddationsmittel, 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.**