



Für die Woche vom 08.07. bis 12.07.24 (28KW)

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Geflügelweinerle (2) mit
Kartoffel-Püree (G) und Soße
dazu Rohkostsalat**

DIENSTAG

**Hähnchen Geschnetzeltes
(A,G) in Brokkoli Rahm
an Butterreis**

MITTWOCH

**Kartoffel-Creme-Suppe (G)
mit geschnittener Rindswurst
(2)**

DONNERSTAG

**Hamburger (Rind) (A)
mit Salat, Tomate, Gurke und
Burgersoße (G)**

FREITAG

Pizza Margherita (A,G)

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Kartoffelrösti mit
Kräuterquark (G) und
Salat (G)**

DIENSTAG

**Pasta (A) mit
Pilz-Rahm Soße (A,G)**

MITTWOCH

**Grießbrei (A,G) mit
Zimt und Zucker**

DONNERSTAG

**Chili sin Carne mit
Blumenkohl, Mais, Tomaten
und Fladenbrot (A)**

FREITAG

Schöne Ferien :)

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.