



**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Würstchen-Gemüse Gulasch
(Geflügel,2) mit Butter-
Spätzle (A,G,C)**

DIENSTAG

**Türkische Pizza-Schnitte mit
Rindfleisch und Käse dazu
Ofen-Pommes und Joghurt-
Dipp**

MITTWOCH

**Fleischkäse (Geflügel,2) mit
Soße und Kartoffel-Möhren-
Stampf (G)**

DONNERSTAG

**Pizza (A,G) vom Blech mit
Mozzarella und Rindersalami
dazu Rohkost-Salat (A)**

FREITAG

**Fischstäbchen mit
GemüseReis und Joghurt-
Remoulade**

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Frankfurter grüne Soße (G)
mit Rührei (C,G) und
Salzkartoffeln**

DIENSTAG

**Winter-Gemüse
in Rahmsoße an
Basmati-Reis (A,G)**

MITTWOCH

**Kartoffel-Suppe (A,G) ,
mit frischem Brot (A)**

DONNERSTAG

**Griesbrei (A,G) mit Bio-
Apfelmus**

FREITAG

**Pasta (A) mit Käse-Pesto-
Soße (G,E)**

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.