



Das Dritte...

**Gerichte  
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Spätzle-Gratin mit  
Putenstreifen und  
Blumenkohl (A,G,C)**

DIENSTAG

**Chili con Carne (Rind) mit  
Mais/Bohnen/Tomaten und  
dazu unser leckeres  
Fladenbrot (A)**

MITTWOCH

**Rinder-Gulasch (A)  
mit Kartoffel-Kloß**

DONNERSTAG

**Hähnchen-Nuggets mit  
Kartoffelstampf und  
Bio-Ketchup (A)**

FREITAG

**Wells (Filet)  
in Senfrahmsoße an  
Butter-Reis**

**Vegetarische  
Gerichte**

MONTAG

**Bio-Rahmspinat (A,G)  
mit Salzkartoffeln**

DIENSTAG

**Germknödel (A,G,C) mit  
Pflaumenmus gefüllt an  
Vanille-Soße (A,G)**

MITTWOCH

**Blumenkohl-Curry mit  
Basmati-Reis (A,G)**

DONNERSTAG

**Pasta mit Möhren-Linsen-  
Bolognese (A,G)**

FREITAG

**Rösti-Taschen mit Frischkäse  
gefüllt an Rohkost-Salat**

**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.**