



**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

Schinken-Nudeln (A,G) (Pute)
mit Erbsen und Bio-Rahm

DIENSTAG

Hähnchenbrust mit Erdnuss-
Soße (A,G, E) und

Basmati-Reis

MITTWOCH

Putenbraten mit
dunkler-Soße (A) und
Kartoffelstampf (G)

DONNERSTAG

Eintopf mit Wintergermüse
und „Putenspeck“ dazu
frisches Brötchen (A)

FREITAG

Fisch Burger

Burger-Brötchen (G) mit
Fischfrikadelle (D, A) Salat,
Tomate, Gurke und Pommes
frites Bio-Ketchup

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

Paprika-Creme-Suppe (A,G)
mit knackigem Baguette (A)

DIENSTAG

Kartoffel-Gratin (A,G,C) mit
kernigem Hüttenkäse-Dipp
(G)

MITTWOCH

Käse-Spätzle (A,G,C)
überbacken mit
winterlichem Krautsalat

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: 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.