



Für die Woche vom 17.03. bis 21.03.25 (12KW)

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

Schinken (Pute)-Rahm-
Nudeln (A) in Soße dazu
geriebene Mozzarella (G)

DIENSTAG

Gemüse-Eintopf mit
geschnittener
Geflügel-Wurst (2)

MITTWOCH

Frikadellen (Rind)(A) in
Tomaten-Soße dazu
Butterreis

DONNERSTAG

Hähnchen-Nuggets (A) mit
Bratkartoffeln und
Curry-Ketchup

FREITAG

Backfisch (Seelachs)(A,D)
mit
Erbsenrisotto (G)

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

Gebratene Maultaschen
(A,G,C) in Kräuter-Soße an
Kartoffelstampf (G)

DIENSTAG

Tomaten-Knödel (A,G) in
Rahm-Soße (A,G) dazu
Rohkost-Salat

MITTWOCH

Rahmspinat (A,G) mit
Salzkartoffeln

DONNERSTAG

Süßkartoffel-Gratin (A,G,C)
mit Joghurt-Dipp (D)

FREITAG

Cheese-Pasta
Pasta (A)in cremiger
Käse-Soße (A,G)

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.