



Für die Woche vom 24.03. bis 28.03.25 (13KW)

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Fleischkäse (2) mit
Kartoffelbrei (G) dazu**

frisches Obst

DIENSTAG

**Pasta (A) mit
Schinken- Sahne -Soße (G)**

MITTWOCH

**Hähnchenbrustfilet in
Tomaten-Rahm-Soße (G) und
Reis**

DONNERSTAG

Cheese-Burger

**Rindfleisch Patty, Tomate,
Gurke, Salat, Käse, Burger-
Brötchen (A), Ketchup und**

Ofen-Kartoffeln

FREITAG

**Backfisch mit Erbsen in Rahm
und Dampfkartoffeln (A,G,D)**

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Pasta mit
cremiger Tomaten-Pesto
-Soße (G,E)**

DIENSTAG

**Veganes Chili con carne mit
Tomate, Mais, Kidneybohnen
dazu**

Fussball -Laugen-Brötchen(A)

MITTWOCH

**Kartoffel-Gratin (A,G,C) mit
Frankfurter grüne Soße (G)**

DONNERSTAG

Käse-Spätzle mit (A,G,D)

Rohkost-Salat

FREITAG

**Börek (A,G,) mit Käse gefüllt
dazu Gurken-Joghurt Dipp
mit Bulgur (A)**

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.