

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Gnocchi in Bolognese-Soße
(Geflügel-Bolognes) mit
Parmesan (A)**

DIENSTAG

**Eintopf mit Fleischbällchen
(Pute) und Sommergemüse,
dazu Brötchen (A)**

MITTWOCH

**Schnitzel (Hähnchen) mit
Ofen-Pommes und Ketchup
(A,G)**

DONNERSTAG

**Maccheroni-Auflauf mit
Putenschinken überbacken
mit Mozzarella (A,G)**

FREITAG

**Kartoffel-Creme-Suppe mit
Dill und Lachs dazu frisches
Baguette (A,G,D)**

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Brokkoli in Käse-Soße
mit Salzkartoffeln (A,G)**

DIENSTAG

**Pasta mit Tomaten-Sahne-
Soße dazu knackiger Salat
(A,G)**

MITTWOCH

**Frühlingsrollen (Gemüse-
Füllung) mit Asia-Dipp an
Reis (A,G)**

DONNERSTAG

**Blumenkohl-Schnitzel mit
Joghurt Dipp und Kartoffel-
Püree (A,G)**

FREITAG

**Veggie Chili mit Bulgur,
Tomate, Paprika, Bohnen,
Mais dazu Fladenbrot (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.