

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Köttbular (Rind)(A,G) mit
Kartoffelpüree (G)**

DIENSTAG

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

MITTWOCH

**Rinder-Gulasch mit Paprika,
Kartoffelstücken (A)dazu
Steinofen-Baguette (A)**

DONNERSTAG

**Burger (Rind) mit
Rindfleisch-Patty, Tomate,
Gurke, Burgersoße und
Ofenpommes (A)**

FREITAG

**Fischragout (Wels) mit
Blattspinat (D,A,G) und
Bulgur**

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Pasta (A) mit
Pesto-Käse-Soße (A,G)**

DIENSTAG

**Gemüse-Creme-Suppe (G)
mit Backerbsen (A,G,C)**

MITTWOCH

**Fruchtiges Blumenkohl-Curry
(A,G)
mit Basmatireis**

DONNERSTAG

**Ofenkartoffeln mit
Gurken- Tzatziki (G)**

FREITAG

**Milchreis (G)
mit Apfelkompott**

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.