

**Gerichte  
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Fleischkäse (Geflügel) (2)  
mit Kartoffelsalat (G,2)**

DIENSTAG

**Manti (gefüllte Nudeln) mit  
Hackfleischfüllung (Rind)  
(A,G) in  
deftiger Soße**

MITTWOCH

**Kartoffelsuppe (A,G) mit  
Geflügel-Wienerle (2)**

DONNERSTAG

**Frikadelle (Rind) (A) in  
Paprika-Soße (A,G) an  
Schupfnudeln (A)**

FREITAG

**Fischstäbchen (A,G,D) mit  
Dampfkartoffeln und  
Joghurt -Remoulade (G)**

**Vegetarische  
Gerichte**

MONTAG

**Gemüse-Risotto (A,G)  
mit Parmesan  
dazu Rohkost**

DIENSTAG

**Dampfkartoffeln  
mit  
Kräuter-Käse-Soße (A,G)**

MITTWOCH

**Griesbrei (A,G)  
Apfelkompott**

DONNERSTAG

**Gemüse-Nuggets (A,G)  
mit Kartoffelstampf (G)**

FREITAG

**Pasta (A) mit  
Tomate-Sahne-Soße (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.**