

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Geflügel-Wienerle mit
Kartoffelpüree (A) und
braune Soße**

DIENSTAG

**Fleischbällchen (Geflügel) (A)
in Tomatensoße
an Bulgur (A)**

MITTWOCH

**Hühnerfrikasse (A,G) mit
Erbsen und Möhren an
Dampfreis**

DONNERSTAG

**Pasta (A) mit Bolognese-Soße
(Rind) mit Reibekäse**

FREITAG

**Fischstäbchen (A,D) mit
Kartoffelsalat**

**Vegetarische
Gerichte**

MONTAG

**Käsespätzle (A,G,C)
mit
Knabber-Gurken**

DIENSTAG

**Kartoffel-Creme-Suppe (A,G)
mit Brot (A)**

MITTWOCH

**Tortellini mit
Ricotta-Spinat Füllung (A,G)
an Tomatensoße**

DONNERSTAG

**Milchreis (G) mit
Apfelkompott**

FREITAG

**Rahmspinat (A,G) mit
Salzkartoffeln**

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.