



Das Dritte...

**Pasta mit fruchtiger
Tomatensoße A**

AG



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Semmelknödel (A) mit
Rinderhasche (Rind)**

DIENSTAG

**Hähnchen-Geschnetzeltes(G)
mit Gemüse an Schupfnudeln
(A,G,C)**

MITTWOCH

**Nudel-Auflauf (A,G,C) mit
Geflügelschinken, Ei und
Käse überbacken**

DONNERSTAG

**„Tomaten-Aubergine-Lasagne“
(Tomate, Aubergine, Kartoffel
und Rindfleisch) (G)**

FREITAG

**Pangasius (D) in Senf-Dill-
Soße (G) mit Reis**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Kartoffel-Creme-Suppe (G) mit
frischem Brötchen (A)**

DIENSTAG

**Pasta (A)
mit Tomaten-Feta-Creme-Soße
(G)**

MITTWOCH

**Pizza Margherita
mit Tomate und Mozzarella
(A,G)**

DONNERSTAG

**Vanille-Milchreis (A,G) mit
Zucker und Zimt**

FREITAG

**Eier (C) mit grüner Soße(G)
und Dampfkartoffeln**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxiddationsmittel, 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.