



Für die Woche vom 29.04. bis 03.05.24 (18KW)

**Gerichte
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Bratwurst (Schwein) mit
Rösti-Ecken und
Gurkensalat (G)**

DIENSTAG

**Geflügelbouillion- (Suppe) mit
Gemüse und geschnittenen
Maultaschen (Geflügel) (A,G,C)**

Dessert: Milchpudding (A,G)

MITTWOCH

Feiertag

DONNERSTAG

**Fleischkäse (Geflügel)(A) mit
Kartoffelpüree (G) an
Bratensoße**

FREITAG

**Backfisch (D,A) mit
buntem Nudelsalat (A)**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Italienische Pasta (A) mit
Tomate-Mozzarella-Creme-Soße
(G)**

DIENSTAG

**Gemüse-Linsen-Curry mit
Humus (G) an
türkischen Cous Cous (A)**

Dessert: Milchpudding (A,G)

MITTWOCH

Feiertag

DONNERSTAG

**Kaiserschmarn (ohne Rosinen)
(A,G,C) mit Vanillesoße (A,G)**

FREITAG

**Kürbis-Risotto (G,F) mit
Mozzarella (G) und
Knabbergurken**

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.