



Für die Woche vom 06.05. bis 10.05.24 (19KW)

**Gerichte  
mit Fleisch oder Fisch**

MONTAG

**Hähnchen-Champignon-  
Geschnetzeltes (A,G) an  
Spätzle (A,G,C)**

DIENSTAG

**Schnitzel (Hähnchen) (A) mit  
Kartoffelecken und Ketchup**

MITTWOCH

**Paprika-Wurst-Gulasch  
(2,A,G) mit Butter-Reis (F)**

DONNERSTAG

**Feiertag**

FREITAG

**Fischstäbchen (A,D) mit  
Kartoffel-Püree (G) an  
Cocktail Soße (G)**

**Vegetarische Gerichte**

MONTAG

**Kartoffeln mit Kräuterquark  
(G) und Salat mit Joghurt-  
Dressing (G)**

DIENSTAG

**Pasta (A) mit Käse- Kräuter-  
Soße (G)**

**dazu Rohkost-Salat (G)**

MITTWOCH

**Vegetarisches Gyros (F) mit  
Reis und Tzatziki (G)**

DONNERSTAG

**Feiertag**

FREITAG

**Milchreis (G) mit  
Bio Apfelmus**

**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.**