



Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

MONTAG

Pasta all Ragu Mexico
(Rind, Mais)
Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

**Gulaschsuppe mit Paprika
und Rindfleisch dazu**
Vollkornbrot A
Dessert: Joghurt Frucht G

MITTWOCH

Vorspeise: knackiger Salat
**Hühner-Frikassee mit
Erbsen und Möhren an
Butterreis AG**
Dessert: Obst

DONNERSTAG

Vorspeise: Rohkostsalat
**Köttbullar (Rind) in Rahm-
Jus und Nüdelchen AG2**

FREITAG

Türkisches Lahmacum mit
Tomate und Rindfleisch
bestrichen an Joghurt Dipp,
Salat, Tomate, Gurke AG

(in der Regel kalt
Anlieferung zum selbst
bauen)

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Vegetarische
Gemüsefrikadellen auf
Kartoffelstampf AG**
Dessert: Obst

DIENSTAG

Vorspeise: knackiger Salat
**Dampfkartoffeln mit
Kräuter-Radieschen-
Quark AG**

Dessert: Joghurt Frucht G

MITTWOCH

**Karotten-Ingwer-Creme-
Suppe mit Fladenbrot AG**
Dessert: Obst

DONNERSTAG

**Kaiserschmarrn mit
Apfelmus**
(ohne Rosinen) AGC

FREITAG

**Börek mit Spinat gefüllt an
Minze Joghurt Dipp AGC**



**Zusätzliches-
Menü**
in dieser Woche

**Pasta mit
fruchtiger
Tomaten-
soße A**



Dessert des Tages

Das Zusatz-Menü
bestellen wir für

(Wochentag)



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.