



Gerichte mit Fleisch
oder Fisch

MONTAG

**Tortellini mit
Rindfleischfüllung in
Tomaten-Sahne-Soße GAC**

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

Rohkost-Salat

**Hähnchenbrust vom Grill in
Tunke an Grünkern-
Tomaten-Risotto AG**

Dessert

MITTWOCH

**Zucchini-Creme-Suppe mit
Rindfleisch-Einlage G**

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Gemischter Salat

**Blumenkohl-Geflügel-Curry
an Salzkartoffeln AG**

Dessert

Freitag

**Gebackener Fischfrikadelle
an Dill-Kartoffel-Mais-
Gemüse AGD**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Süßkartoffel-
Schupfnudeln mit Kräuter-
Sahne-Soße GAC**

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

**Kartoffel-Bio-Paprika-
Creme-Suppe mit Brötchen
AG**

Dessert

MITTWOCH

Knackiger Salat

**Kürbis-Grünkern-Risotto
mit Berchtesgadener
Sahne AG**

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Gemischter Salat

**Gemüse Frikadelle mit
Mais/Erbsen/Karotten an
Kartoffelstampf AG**

Dessert

Freitag

**Wedges Kartoffeln an
Kräuter-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.