



Für die Woche vom 04.12. bis 08.12.23 (49KW)

Gerichte
mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

**Pizzafleischkäse (Geflügel)(A,G)
mit Kartoffelstampf(G)**

DIENSTAG

**Cannelloni (Rind)(A,G,C) mit
Tomate und Mozzarella (G)
überbacken**

MITTWOCH

**Deftiger Eintopf mit
geschnittenen Geflügel-
Wienerle (2), Gemüse und
frisches Baguette (A)**

DONNERSTAG

**Lasagne (A) mit Rindfleisch und
Bio Gemüse überbacken (G)**

FREITAG

**Fischfrikasse (A,G,D) in
Dill-Senf-Soße mit
Polenta Talern**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Bio Rahmgemüse (A,G)mit
Butter Reis (G)**

DIENSTAG

**Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit
Rührei (G) und
Sauer Gurken**

MITTWOCH

**Griesbrei (A,G)mit
Zucker und Zimt**

DONNERSTAG

**Gemüse Tortilla (G,C) mit
Kräuter Dipp (G)**

FREITAG

**Pasta (A) mit Pesto- Rahm-Soße
(A,G)
und Reibekäse (G)**

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.