



Für die Woche vom 11.12. bis 15.12.23 (50KW)

Gerichte
mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

**Käse- Lauch -Suppe)G)mit
Hackfleisch (Rind) und
frischem Brötchen (A)**

DIENSTAG

**Fruchtiges-Thai-Gemüse-Curry
mit Hühnchen (A,G) an
Basmati-Reis**

MITTWOCH

**Chili con Carne (Rind)
mit Mais, Bohnen, Paprika,
Kartoffeln
mit frischen Fladenbrot (A)**

DONNERSTAG

**Schnitzel (Pute) mit
Kartoffelstampf (G) und
Rote Bete Salat**

FREITAG

**Wells (D) in
Bio-Gemüse gegart mit Dill und
Erbsen-Reis**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Cremiger Kürbis-Risotto (G) mit
Parmesan und Mozzarella
verfeinert (G)**

DIENSTAG

**Vegetarische Gulaschsuppe (A)
mit Paprika, Kartoffeln,
Tomaten
dazu Brot (A)**

MITTWOCH

**Süßkartoffel- Lasagne (A,G)
mit
Soja-Hack (F)**

DONNERSTAG

**Pfannkuchen (A,G,C) mit Vanille
Soße (A,G) und Zucker/Zimt
Mischung**

FREITAG

**Pasta (A) mit
Käse- Rahm-Soße (A,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.