



## Wochenmenü KW 5

	Montag 30.1.23	Dienstag 31.1.23	Mittwoch 1.2.23	Donnerstag 2.2.23	Freitag 3.2.23
<b>Essen 1</b>	<b>Krautnudeln mit Hackfleisch und Reibekäse</b>	<b>Vegane Asia-Reis Bowl mit Basmatireis, Koriander, Bohnen, Mungosprossen, Erdnüssen, Spice Tofu, Rotkohl und Gurke dazu Tahin Sauce</b>	<b>Penne mit Lehmis vegane Bolognese mit Champignon, Möhre, Knoblauch und Tomaten dazu Curry-Thymian-Brösel</b>	<b>Indisches Linsencurry mit Koriander und Duftreis</b>	<b>Teriyaki-Zucchini-Bowl mit Sesamreis, Gurken, Salat, Gemüsemais und Karotten dazu Thousand-islands-Dressing</b>
Allergene Zusatzstoffe	AGIJL 8 15 Preis <b>6,10 €</b>	AEFHJKL 4 15 16  Preis <b>6,50 €</b>	AIL 13 16  Preis <b>6,10 €</b>	I 16  Preis <b>6,10 €</b>	AFJK 1 3 6 15  Preis <b>6,10 €</b>
<b>Essen 2</b>	<b>Chili sin carne mit Soja Creme und Reis</b>	<b>Kartoffeln, Röhrei , Rahmspinat</b>	<b>Tortellini Bowl mit Erbsen, Lauchzwiebeln, Zupfsalat, Rote Bete, Tomaten, Rotkohl und Brotchips dazu Caesar Dressing</b>	<b>Gekochte Eier in grüner Sauce mit frischen Kräutern und gebackenen Kartoffeldrillinge dazu Gurkensalat</b>	<b>Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilzen dazu Schmand-Dip</b>
Allergene Zusatzstoffe	FL 3 15  Preis <b>6,40 €</b>	CG  Preis <b>6,90 €</b>	ACGJ 1 2 3 6 8 15  Preis <b>6,90 €</b>	CG 3 15 16  Preis <b>6,90 €</b>	ACG 2 3 15 16  Preis <b>6,90 €</b>
<b>Essen 3</b>		<b>Spaghetti mit Tomatensauce und Hähnchenbrust Piccata Milanese</b>	<b>Paprika mit Quark-Hackfleischfüllung in Paprikasauce dazu Reis</b>	<b>Rinderroulade mit Thüringer Klöße und Rotkraut</b>	<b>Hähnchencurry mit Mandelsplitter und Basmatireis</b>
Allergene Zusatzstoffe		ACG 1 16 Preis <b>7,50 €</b>	GIJL 8 12 13 16 Preis <b>7,20 €</b>	JL 1 3 6 8 15 Preis <b>8,95 €</b>	GH 16 Preis <b>7,50 €</b>
<b>Essen 4</b>					
Allergene Zusatzstoffe					

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel (n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert / mit genetisch veränderten Zutaten hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin, 15 geschwefelt, 16 Knoblauch

### Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere