







## Wochenmenü KW 24

|                | Montag<br>12.6.23   | Dienstag<br>13.6.23   | Mittwoch<br>14.6.23   | Donnerstag<br>15.6.23   | Freitag<br>16.6.23   |
|----------------|---|---|---|---|--|
| <b>Essen 1</b> | Überbackener Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Mozzarella dazu Blattsalat<br><br>Allergene: C G L<br>Zusatzstoffe: 3 13 15<br>Preis: <b>6,90 €</b><br>             | Gebackene Süßkartoffel mit Spinat und Bohnen dazu Regenbogensalat mit Möhre, Rotkohl, Weißkohl, Apfel, Birne, Rote Bete und Walnuss<br><br>Allergene: C G H L<br>Zusatzstoffe: 1 15 16<br>Preis: <b>7,50 €</b><br> | Spaghetti mit Käse-Blumenkohl-Sauce und Sauerteigbrösel<br><br>Allergene: A G<br>Zusatzstoffe: 1 3 15 16<br>Preis: <b>6,20 €</b><br>   | Veggi Spätzlepfanne mit Möhren, Porree, Paprika, Pilzen, Mandeln und Röstzwibeln dazu Käsesauce<br><br>Allergene: A C G H<br>Zusatzstoffe: 1 3 15<br>Preis: <b>6,90 €</b><br>              | Frühlings-Pilaw mit Mangold, Süßkartoffeln, Rote Bete, Frühlingslauch und Pilzen dazu Blattsalat<br><br>Allergene: 3 6 15<br>Preis: <b>6,50 €</b><br> |
| <b>Essen 2</b> | Gnocchi-Gemüsepfanne mit Champignons, Tomaten, Paprika und Wirsing dazu grüner Erbsen Dip<br><br>Allergene: A F I J<br>Zusatzstoffe: 3 8 12 16<br>Preis: <b>6,90 €</b><br> | Vegane Sesam-Ramen-Bowl mit Ramen Nudeln, Rotkohl, Pilzen, Römersalat, Kichererbsen, Kirschtomaten und Sesam dazu grünes Aioli Dressing<br><br>Allergene: A F J K<br>Zusatzstoffe: 3<br>Preis: <b>7,50 €</b><br>   | Cashew-Mie Nudel Bowl mit etwas Chili, Korinander, Rotkohl, Karotte, Brokkoli, Pilzen und Lauchzwiebel dazu Tahin Sauce<br><br>Allergene: A E F H I L<br>Zusatzstoffe: 4 15 16<br>Preis: <b>6,90 €</b><br> | Vegane Taco Bowl mit Tomatensalat, hausgemachten veganen Hackbällchen, Curryreis, Tacobhops, Bohnenmix und Guacamole<br><br>Allergene: A<br>Zusatzstoffe: 3 16<br>Preis: <b>7,90 €</b><br> | Regenbogen-Ramen-Bowl mit crispy Chicken, Radieschen, Champignons, Tomaten und Mais dazu Tomaten-Dressing<br><br>Allergene: A F L<br>Zusatzstoffe: 1 3 15<br>Preis: <b>7,90 €</b>  |
| <b>Essen 3</b> | Putengulasch mit Kokosmilch, Aubergine und Paprika dazu Langkornreis<br><br>Allergene: I<br>Zusatzstoffe:<br>Preis: <b>6,90 €</b>   | Rindergulasch mit Pilzen und Paprikastreifen dazu Spätzle<br><br>Allergene: A C I J L<br>Zusatzstoffe: 1 8 13 15 16<br>Preis: <b>6,90 €</b>   | Köfte (Hackfleischbällchen) nach Art des Hauses dazu türkischer Reis mit Rosinen, Mandeln und Kimchi-Krautsalat<br><br>Allergene: A H<br>Zusatzstoffe: 16<br>Preis: <b>7,50 €</b>   | Kasslerbraten mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut<br><br>Allergene: L<br>Zusatzstoffe: 1 3 15 16<br>Preis: <b>7,50 €</b>  | Thaicurry mit Hähnchenstreifen, Bambussprossen, Pak Choi, Paprika, Ingwer und Erdnüssen dazu Jasminreis<br><br>Allergene: E H<br>Zusatzstoffe: 15 16<br>Preis: <b>6,90 €</b>   |
| <b>Essen 4</b> |   | Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella dazu Bruschetta-Salat mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Brot, Parmesan und Aioli-Dip<br><br>Allergene: A C G L<br>Zusatzstoffe: 2 15 16<br>Preis: <b>7,50 €</b>   | Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella dazu Bruschetta-Salat mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Brot, Parmesan und Aioli-Dip<br><br>Allergene: A C G L<br>Zusatzstoffe: 2 15 16<br>Preis: <b>7,50 €</b>   |   |  |

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

1 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