



## Wochenmenü KW 36

|                | Montag<br>4.9.23  | Dienstag<br>5.9.23   | Mittwoch<br>6.9.23   | Donnerstag<br>7.9.23   | Freitag<br>8.9.23  |
|----------------|---|--|--|--|--|
| <b>Essen 1</b> | Rotes Kokos-Curry mit Tofu, Paprika, Mangold und Champignon dazu Jasminreis<br><br>Allergene: A F L<br>Zusatzstoffe: 15<br>Preis: 6,50 €<br>  | Spaghetti dazu vegane Sauce Alfredo mit Lauch, Rosenkohl und Curry-Thymian-Brösel<br><br>Allergene: A<br>Zusatzstoffe: 3 12 15<br>Preis: 6,20 €<br>  | Indisches Kichererbsencurry mit Tomaten, Koriander, Bambussprossen, Kokosmilch, Pak Choi und Paprika dazu Basmatireis<br><br>Allergene: 3 15<br>Zusatzstoffe:<br>Preis: 6,50 €<br>   | Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander dazu Langkornreis<br><br>Allergene: I J<br>Zusatzstoffe: 3 8 15<br>Preis: 6,50 €<br>  | Blattspinat mit Kartoffeln und Rührei<br><br>Allergene: C G<br>Zusatzstoffe:<br>Preis: 6,50 €<br>  |
| <b>Essen 2</b> | Frühlingsbowl mit Ei, Rote Bete, Süßkartoffel, Römersalat, Mais, Sesam, Frühlingslauch, Couscous und Caesar Dressing<br><br>Allergene: A C G J K<br>Zusatzstoffe: 1 2 3 6 8 15<br>Preis: 7,50 €<br> | Buddha Bowl mit Quinoa, Ei, Eisberg, Rotkohl, Pilzen, Erbsen, Mais und Gurke dazu Minz-Joghurt-Dressing<br><br>Allergene: C F<br>Zusatzstoffe: 3<br>Preis: 6,50 €<br>  | Zucchini im Cornflakes Knuspermantel dazu Rote Bete-Couscous und Zitronen-Dip<br><br>Allergene: A C G I<br>Zusatzstoffe: 3 6 15<br>Preis: 7,50 €<br>   | Ofenkartoffel mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel Crumbel dazu Gurkensalat<br><br>Allergene: A G H<br>Zusatzstoffe: 3 15 16<br>Preis: 6,90 €<br>  | Tofucrunch Bowl mit Mais, Tomaten, Curryreis, Rotkraut, Zupfsalat und Mandelsplitter dazu Thousand-Islands-Dressing<br><br>Allergene: F H J<br>Zusatzstoffe: 3 6 15<br>Preis: 6,90 €<br> |
| <b>Essen 3</b> | Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Apfel und Zwiebel dazu Kartoffeln<br><br>Allergene: D G J<br>Zusatzstoffe: 6<br>Preis: 7,50 €  | Ungarischer Paprika Gulasch dazu Semmelknödel<br><br>Allergene: A C G I L<br>Zusatzstoffe: 13 16<br>Preis: 6,90 €  | Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut<br><br>Allergene: G I J<br>Zusatzstoffe: 1 3 5 8<br>Preis: 6,50 €  | Hausgemachte Fleischfrikadelle mit Kartoffelstampf und Bohnen<br><br>Allergene: A C G J<br>Zusatzstoffe: 8<br>Preis: 6,90 €  | Pork Slider Burger mit Schweinehack, körnigem Frischkäse, Tomaten, Rucola und hausgemachtem Red Slaw<br><br>Allergene: G J<br>Zusatzstoffe: 1 3 8 15<br>Preis: 7,90 €                    |
| <b>Essen 4</b> |   | Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu mediterraner Pastasalat mit Paprika, Rucola, getrockneter Tomate, Kürbiskern und Basilikum<br><br>Allergene: A C G H L<br>Zusatzstoffe: 1 3 5 15 16<br>Preis: 8,50 € | Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu mediterraner Pastasalat mit Paprika, Rucola, getrockneter Tomate, Kürbiskern und Basilikum<br><br>Allergene: A C G H L<br>Zusatzstoffe: 1 3 5 15 16<br>Preis: 8,50 € | Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu mediterraner Pastasalat mit Paprika, Rucola, getrockneter Tomate, Kürbiskern und Basilikum<br><br>Allergene: A C G H L<br>Zusatzstoffe: 1 3 5 15 16<br>Preis: 8,50 € |  |

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

**Kennzeichnungspflichtige Allergene**

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

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